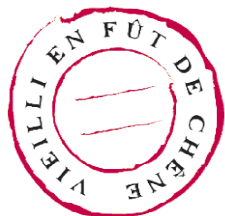


vinous



Domaine Le Fagolet

Chai d'Œuvre Rouge

Beaujolais Villages Rouge

9/100

ADN DE LA CUVÉE

Fruit d'un coteau d'exception de **30% de pente**, d'une exposition optimale, de vignes à **l'apogée** de leur âge et d'un **élevage** maîtrisé en fût de chêne ... Voilà comment on façonne une cuvée **unique** en son genre !

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles.
- Macération longue de 20 jours selon une méthode ancienne faite de pigeages aux pieds.
- Bouchon traditionnel en liège.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, profonde, reflets tuilés.

NEZ : Boisé, fumé, subtils arômes de cerise griotte, de fruits cuits.

BOUCHE : Franche, puissante, complexe, légères notes de fruits compotés, de cacao. Tanins soyeux, riches, longue persistance en fin de bouche.

SERVICE

Servir légèrement frais (14°C) avec des viandes rouges grillées ou en sauce, ou des fromages de caractère.

GARDE

Un Beaujolais Village élaboré dans la plus grande tradition, il est déjà très agréable aujourd'hui. Il pourra vieillir 5 ans, voire 10 pour les amateurs de vieux vins.

DISTINCTIONS

Millésime 2015 :

- Vinous 2016 : note 89/100



ADN du Domaine Le Fagolet

Avec de trop rares vigneronns, nous faisons partie des derniers qui perpétuent la tradition des vrais Beaujolais de garde. Nous croyons avant tout que la spécificité du Beaujolais est dans ses terroirs et ses vins de garde. Ainsi, nous élaborons des vins avec cuvaisons longues (jusqu'à 20 jours) et pigeages aux pieds.

Des vignes en coteaux granitiques de plus de 30% de pente, des vinifications beaucoup plus longues, des méthodes anciennes : un travail difficile qui n'est plus représenté que par à peine une vingtaine de vigneronns dans le vignoble du Beaujolais !