



Domaine Le Fagolet

La Douce Attente

Vin de France



ADN DE LA CUVÉE

En Beaujolais, nous sommes seulement quelques vigneronns à avoir innové sur une de nos vignes en **Chardonnay** !

Nous avons laissé s'épanouir les baies de raisins **2 mois supplémentaires** au soleil afin d'obtenir une meilleure concentration en arômes et en sucre.

Ce vin de dessert aux saveurs de **miel** et de **coing** vous permettra de déguster une autre facette de ce cépage

MODE DE PRODUCTION

- Parcelle en agriculture raisonnée.
- Vendanges manuelles botrytisées.
- Pressurage direct et fermentation en cuve inox.
- Arrêt de la fermentation alcoolique grâce au froid.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, reflets brillants.

NEZ : Intense, riche, généreux arômes de coing et de mirabelle, légers arômes de miel.

BOUCHE : Raffinée, onctueuse, moelleuse, subtiles notes de fleur d'oranger, notes de coing et demiel



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 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 !

DOMAINE LE FAGOLET-LIEUDIT: LEFAGOLET

69460-VAUX ENBEAUJOLAIS

T:04.74.03.28.37 -CONTACT@LE-FAGOLET.COM -WWW.LE-FAGOLET.COM