

Domaine Le Fagolet

Granit Rouge

Beaujolais Villages Rouge 2014

Appellation :	Beaujolais Villages Rouge
Cuvée :	Granit Rouge
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépage :	100 % Gamay
Alcool:	12.5 % vol
Contenance :	75 cl

Avec de trop rares vignerons, 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 vignerons dans le vignoble du Beaujolais !

Un vin forgé par un travail manuel de nos vieilles vignes en coteaux.

Des vignes à l'apogée de leur âge : 60 ans.

Des raisins produits sur le meilleur sol pour le Gamay : **Le Granit**Un vin de **garde** fier de ses origines et de ses traditions !

MODE DE PRODUCTION

- Vendanges manuelles
- Cuvaison de 10 jours selon la vinification traditionnelle Beaujolaise
- Élevage et repos du vin en bouteille pendant 8 mois
- Bouchon traditionnel en liège

DÉGUSTATION

ŒIL: Rouge tuilé avec des reflets grenat.

NEZ : Arômes de fruits rouges complexes, légèrement

confiturés.

BOUCHE : Belle finesse grâce à des tanins veloutés. Très belle expression d'arômes de myrtille et de griotte.

SERVICE

Un Beaujolais Villages de garde qui se déguste idéalement à une température de 14°C. Se mariera très bien avec un confit de canard à l'orange.

GARDE

Une belle évolution de ce vin pendant encore 3 ans révèlera encore beaucoup d'arômes complexes!

DISTINCTIONS

Millésime 2014 :

 Concours Général Agricole de Paris 2015 : Médaille d'Argent

Millésime 2015 :

Vinous 2016 : note : 90/100

- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : Médaille d'argent,

note: 85/100

- Guide Hachette des Vins 2018 : Vin Cité