



Domaine Le Fagolet

GRANIT BLANC

Beaujolais Villages - Blanc 2018

Région :	Beaujolais
Appellation :	Beaujolais Villages
Cuvée :	GRANIT BLANC
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Commentaire du Guide Hachette: après une fermentation à basse température, l'élevage a été court (quatre mois). Suffisant pour livrer un vin riche et bien équilibré. La souplesse du millésime est rehaussée par une finale fraîche. DÉGUSTATION OEIL : Couleur or, limpide, reflets jaune paille. NEZ : Fruité, riche, arômes de poire, arômes de fleurs blanches, nez fin et complexe. BOUCHE : Croquante, souple, notes d'agrumes, notes de poire, minérale, bonne longueur.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Vendanges entières, Fermentation en cuve inox, Pressurage direct, Débourage.
Elevage en cuve inox, Collage, Bouchon 1+1, Sans sulfites ajoutés.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, claire, reflets or jaune.
NEZ : Fruité, riche, arômes d'acacia, arômes de fleur d'oranger, arômes d'agrumes, arômes de poire, arômes de pierre à fusil.
BOUCHE : Croquante, généreuse, notes de citron, notes de poire, minérale, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 9° et 11°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Crevettes à la plancha, Blanquette de veau, Cuisine méditerranéenne, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2020 : Vin cité
Guide Gilbert et Gaillard 2019 : 85/100, Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

