



Domaine Le Fagolet

"Sélection Vingt Jours"

Beaujolais Villages - Rouge 2016

Région :	Beaujolais
Appellation :	Beaujolais Villages
Cuvée :	"Sélection Vingt Jours"
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

UNE IDENTITÉ PROPRE PARMIS LES BEAUJOLAIS VILLAGES ! Vendanges manuelles, fermentation en cuve béton époxy durant 20 jours entre 26°C et 28°C (pas d'élévation en température). Retour à la méthode ancienne du pigeage aux pieds (fréquence : tous les 2 jours); Élevage en cuve de 10 mois avant mise en bouteilles, Mise en vente 18 mois après sa récolte, Bouchon traditionnel en liège, Potentiel de garde : 8 ans



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Pigeage fréquent, Utilisation de levures indigènes, Vinification selon méthode ancestrale.

Élevage en cuve en ciment avec résine époxy, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Sans sulfites ajoutés.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets rubis.

NEZ : Aromatique, etoffé, généreux arômes de cerise kirchée, subtils arômes d'épices, arômes de sous-bois.

BOUCHE : Aromatique, riche, veloutée, longs, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 15° et 16°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Bavette à l'échalotte



DISTINCTIONS

Concours International du Gamay 2018 : Médaille d'argent

Burgondia 2018 : Burgondia d'argent

Powered by **Plugwine**

