



Le Verre (12.5 cl) :

4.90€ ttc

La Bouteille (75cl) :

23.90€ ttc

PUR JUS DE GRANIT ROUGE 2018 Sans Soufre

Du RAISIN et ... Rien d'Autre !!

LE DOMAINE LE FAGOLET est une exploitation viticole familiale de 22 hectares située sur les coteaux de Vaux-en-Beaujolais dit Clochemerle. Spécialiste de la vinification des Beaujolais Villages, le domaine ne cesse d'évoluer afin de répondre aux attentes actuelles des consommateurs

Cette Cuvée « Pur Jus de Granit Sans soufre » est un Beaujolais Nouveau élaboré sans aucun ajout de sulfite de la vendange à la mise en bouteille.

Sans soufre afin de préserver tout son bouquet aromatique frais et croquant !

Le Gamay donne sur ces sols granitiques des vins fruités, colorés et puissants à l'inverse des sols calcaires où les vins sont légers et peu colorés.

Pour la 1ere Cuvée en 2017, le Domaine s'est vu attribué une Etoile au Guide Hachette et Vient tout juste d'obtenir la **Médaille d'Or au Trophée Lyon Beaujolais Nouveau**

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe : Rubis avec des reflets violines.

Nez : Arômes de petits fruits rouges, notes de violette.

Bouche : équilibré, rond. Arômes de cassis. Très gourmand.



L'Auberge d'Hempempont

MAÎTRE RESTAURATEUR A HEM