



Producteur : Alex Foillard

Couleur : Rouge

Appellation : Beaujolais-Villages

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Encépagement : Gamay (100%)

Aspect visuel : Rouge vif

Aspect gustatif : Bouche richement fruitée, dominantes de cerises et légères notes d'épices.

Aspect olfactif : Fruité et délicat parfum de baies rouges sauvages.

Conservation : À boire dès maintenant ou dans les 3-4 ans.
Servir légèrement frais!

Le domaine :

Fils de Jean et Agnès Foillard, Alex a commencé à travailler au domaine de Morgon en 2015. En parallèle, il a créé son propre domaine en débutant avec de l'achat de vignes à Brouilly. Auparavant, il a étudié et développé ses compétences en vinification à Montpellier, Beaune, en Australie ainsi qu'au Japon. Digne fils de son père, artisan et vigneron révolutionnaire du Beaujolais, Alex suit la même philosophie : beaucoup de travail à la vigne et un minimum d'intervention en cave afin que le produit final révèle toutes les nuances et l'identité du terroir.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit* (Infolettre), Jan 2022

Alex Foillard, fils de Jean et de Agnès, a commencé à travailler sur les vignes familiales à Morgon à partir de 2015 avant de créer son propre domaine avec l'achat de parcelles à Brouilly. Les vins sont toujours dans l'équilibre, dans le fruit et le plaisir. Ce vin a été vinifié en macération carbonique, vinifié et élevé en béton pour une durée de 4-5 mois. On snob souvent les vins d'appellation village, mais Alex fait de la magie avec ces vignes de 70 ans.

Rouge.

Beaujolais Villages d'Alex Foillard (29,55\$)

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d78b3a848a>