



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU



COULEUR : Rouge
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRE : 13,5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Granitique et sablo-granitique.
SITUATION : Toutes les vignes de Beaujolais-Villages se trouvent sur la commune de Lancié qui est la seule commune de Beaujolais-Villages enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans
RENDEMENT : 40 hectolitres / ha
DENSITE : entre 8 et 10 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malo-lactique
CUVAISON : 5 à 8 jours

PRESENTATION

DEGUSTATION : Cette cuvée allie finesse et richesse. Au nez, on trouve des notes de fruits noirs où se mêlent quelques épices. En bouche, on retrouve la même trame aromatique avec une belle longueur.
PRODUCTION : 20 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Charcuterie, grillades, fromages, ...
CONSOMMATION : à partir du 3^{ème} jeudi du mois de novembre.



DOMAINE DES NUGUES – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00
gilles@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

