



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU

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

### 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 : 35 000 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : Charcuterie, grillades, fromages, ...  
CONSOMMATION : à partir du 3<sup>ème</sup> 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](mailto:gilles@domainedesnugues.fr) - [www.domainedesnugues.com](http://www.domainedesnugues.com)

