



GILLES GELIN

ELLE & LUI



COULEUR : Rouge  
CEPAGE EN 2018 : 86 % de Syrah & 14 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 13 °  
CLASSEMENT : Vin de France

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sablo-granitique.  
SITUATION : Les vignes de Syrah sont sur Lancié  
AGE MOYEN DES VIGNES : jeune  
DENSITE : 8 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : HVE

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : Macération avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique  
CUVAISON : 15 jours  
ELEVAGE : en cuve pendant 12 mois et 20 % de la Syrah en fût, puis 12 mois en bouteille

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, nez floral où se mêle des notes d'épices douces. La bouche est riche et gourmande. La finale de bouche est fine et précise : vin de plaisir à partager entre amis  
PRODUCTION : 5 000 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : Bœuf grillé, magret de canard, civet de lapin, coq au vin, cailles, ...  
CONSOMMATION : 2 à 6 ans



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)

