



# GILLES GELIN

## MADE BY G



COULEUR : Rouge  
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 9 °  
CLASSEMENT : Vin de France

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux  
AGE MOYEN DES VIGNES : jeunes vignes  
MODE DE CULTURE : HVE

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : Nous vinifions notre vin de base afin de faire une cuvée sur le fruit, la fermentation est bloquée par le froid, puis le vin est clarifié et embouteillé afin de faire la prise de mousse.  
Quelques semaines plus tard, ces bouteilles sont dégorgées, puis remplies avec le même vin avant d'être bouchées et muselées, aucune liqueur de tirage, un vin nature !  
ELEVAGE : en cuve pendant 4 mois

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Notes de raisins frais et de petits fruits rouges  
PRODUCTION : 8 000 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 8 °  
ACCORD METS & VINS : apéritif, desserts aux fruits rouges ou au chocolat ...  
CONSOMMATION : jusqu'à 2 ans, à consommer sur la jeunesse.



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)

