



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 - www.domainedesnugues.com

