



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC



COULEUR : Or pâle  
CEPAGE : 100 % Chardonnay  
DEGRE : 13 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo- calcaire.  
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.  
AGE MOYEN DES VIGNES : jeune  
RENDEMENT : 60 hectolitres / ha  
DENSITE : 8 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : HVE

### VINIFICATION

VENDANGE MECANIQUE : 100 %  
VINIFICATION : Pressurage direct, débourage, fermentation alcoolique à 12/14°C d'une durée d'un mois. Débourage en fin de fermentation alcoolique, puis fermentation malo-lactique suivi d'un élevage sur fine lie jusqu'à la mise en bouteilles. Et enfin, passage au froid juste avant la mise en bouteilles.  
ELEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle finesse et une bonne longueur.  
PRODUCTION : 20 000 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, crustacés, poissons, fromages de chèvres, ...  
CONSOMMATION : Jusqu'à 4 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)

