



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS



COULEUR : Rouge
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRE : 12.5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux, sablo-granitique.
SITUATION : Sur les communes de Lancié et Corcelles en Beaujolais.
AGE MOYEN DES VIGNES : de 20 à 30 ans
RENDEMENT : 52 hectolitres / ha
DENSITE : entre 8 et 10 000 pieds par hectare
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malo-lactique. Cette cuvée est réalisée sans aucun ajout de sulfite, ni lors de la vinification, ni lors de la mise en bouteille. Elle peut donc s'appeler sans soufre car elle est en dessous de 10 mg/ litre de SO₂.
CUVAISON : 7 jours
ELEVAGE : en cuve pendant 4 mois, puis en bouteilles

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, au nez des arômes de petits fruits rouges que l'on retrouve en bouche avec une belle longueur. C'est une cuvée pleine de gourmandise
PRODUCTION : 5 600 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Apéritif, charcuterie, grillades, fromages, ...
CONSOMMATION : 2 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 - www.domainedesnugues.com