



GILLES GELIN

LIBERTINE DES NUGUES



COULEUR : Rosé pâle avec une belle brillance
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 : C'est une cuvée produite avec des jus de presse, elle est vinifiée à basse température avec une filtration tangentielle avant la mise en bouteilles.
ELEVAGE : en cuve pendant 4 mois

PRESENTATION

DEGUSTATION : Au nez on y trouve des notes d'agrumes et de litchis que l'on retrouve également en bouche avec une finale où se marie la sucrosité et l'acidulé afin de conserver de l'appétence.

PRODUCTION : 15 000 bouteilles

TEMPERATURE DE SERVICE : 8 °

ACCORD METS & VINS : apéritif, foie gras, dessert avec fruits rouges ou au chocolat

...
CONSOMMATION : 6 mois 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

