



DOMAINE DES NUGUES

MORGON



COULEUR : Rouge
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRE : 13 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo-sableux et schisteux
EXPOSITION : Sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans
RENDEMENT : 50 hectolitres / ha
DENSITE : 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
CUVAISON : 10 à 14 jours
ELEVAGE : 70 % des jus en cuve pendant 12 mois et 30 % des jus de presses sont élevés dans des fûts de 3 ans, puis le tout élevé en bouteilles.

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits confiturés et d'épices avec une belle longueur
PRODUCTION : 6 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Viandes rouges, Viande en sauce, fromages, ...
CONSOMMATION : 4 à 5 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