



# 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 : 10 ans  
RENDEMENT : 50 hectolitres / ha  
DENSITE : 8 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : HVE

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique  
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](mailto:gilles@domainedesnugues.fr) - [www.domainedesnugues.com](http://www.domainedesnugues.com)

