



# DOMAINE DES NUGUES

## MOULIN A VENT



COULEUR : Rouge  
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 13.5 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Granite rose.  
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est  
AGE MOYEN DES VIGNES : 70 ans  
RENDEMENT : 30 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 : 14 à 20 jours  
ELEVAGE : en cuve pendant 7 mois, puis en bouteilles

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits noirs ou se mêlent des épices avec une belle longueur et des tanins fins et persistants  
PRODUCTION : 6 900 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : viande rouge, gibiers, fromages, ...  
CONSOMMATION : 4 à 6 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)