



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-VILLAGES



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

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo-granitique.  
EXPOSTION : Sud  
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans  
RENDEMENT : 45 hectolitres / ha  
DENSITE : 10 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : Lutte raisonnée

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : Egrappage, fermentation longue, pressurage très doux, fermentation malolactique en cuve.  
CUVAISON : 18 à 25 jours  
ELEVAGE : en cuve pendant 12 mois et 30 % de la cuvée en fût, puis 24 mois en bouteilles.

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis avec des notes de fruits très mûrs et d'épices aux nez que l'on retrouve en bouche, belle longueur  
PRODUCTION : 5 800 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : Gibiers, viandes rouges, fromages, ...  
CONSOMMATION : 5 ans voir plus



---

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)