



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-VILLAGES BLANC



COULEUR : Or pâle
CEPAGE : 100 % Chardonnay
DEGRE : 13 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo- calcaire.
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.
AGE MOYEN DES VIGNES : jeune
RENDEMENT : 60 hectolitres / ha
DENSITE : 8 000 pieds par hectare
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Pressurage direct, débourage, fermentation alcoolique à 12/14°C d'une durée d'un mois. Débourage en fin de fermentation alcoolique, puis fermentation malo-lactique suivi d'un élevage sur fine lie jusqu'à la mise en bouteilles. Et enfin, passage au froid juste avant la mise en bouteilles.
ELEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

PRESENTATION

DEGUSTATION : Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle finesse et une bonne longueur.
PRODUCTION : 20 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10 °
ACCORD METS & VINS : Apéritif, crustacés, poissons, fromages de chèvres, ...
CONSOMMATION : Jusqu'à 4 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