



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-VILLAGES



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

TERROIR

NATURE DES SOLS : Granitique, sablo-granitique et argilo-sableux.
SITUATION : Toutes les vignes de Beaujolais-Villages se trouvent sur la commune de Lancié qui est la seule commune de Beaujolais-Villages enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent
AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans
RENDEMENT : 52 hectolitres / ha
DENSITE : entre 8 et 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 : 7 à 12 jours
ELEVAGE : en cuve pendant 7 mois, puis 12 mois en bouteilles

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et d'épices fines avec une belle longueur
PRODUCTION : 60 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Charcuterie, grillades, fromages, ...
CONSOMMATION : 4 à 5 ans
RECOMPENSES MILLESIME 2015 : * Argent International du Gamay 2017
* 88/100 Parker 2016



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