



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-VILLAGES ROSÉ



COULEUR : Rosé  
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 12 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : sablo-granitiques.  
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.  
AGE MOYEN DES VIGNES : jeunes vignes  
RENDEMENT : 52 hectolitres / ha  
DENSITE : 8 000 pieds par hectare  
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : Ce rosé est réalisé avec un jus de presse, ce qui le rend assez vineux et complexe. Fermentation sur environ 20 jours, soutirage en fin de fermentation alcoolique puis fermentation malo-lactique et élevage sur fine lie.  
ELEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe saumon, rosée d'une belle brillance, arômes floraux et petits fruits, en bouche un vin assez rond  
PRODUCTION : 4 500 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, poissons grillés, grillades, viandes blanches, ...  
CONSOMMATION : jusqu'à 3 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)