



# DOMAINE DES NUGUES

## CREME DE CASSIS



COULEUR : Rouge  
VARIETE : Noir de Bourgogne  
DEGRE : 20 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux, sablo-granitique et argilo-sableux.  
SITUATION : Les 5 ha de parcelles sont sur Lancié et Corcelles en Beaujolais  
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

### CREME DE CASSIS

VENDANGE MECANIQUE : 100 %  
MACERATION : Cette crème est très pure et naturelle, car il n'y a que 3 ingrédients :  
cassis, sucre et alcool

### PRESENTATION

TEMPERATURE DE SERVICE : fraîche  
ACCORD METS & VINS : crème et rosé  
crème et vin rouge « Communard »  
crème et crémant ou champagne « Kir royal »  
crème et vin blanc « Kir »  
crème sur sorbet cassis « Sorbet Vigneron »  
crème avec 2 glaçons en digestif ...

CONSERVATION : En bouteille bouchée sur 1 an et après ouverture, il faut la conserver  
au frais pour éviter l'oxydation



---

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)