



DOMAINE DES NUGUES

FLEURIE



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

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sablo-granitique et granitique.
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans
RENDEMENT : 50 hectolitres / ha
DENSITE : 10 000 pieds par hectare
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, nous vinifions environ 30 % de l'assemblage en pré-fermentaire à froid ; premier soutirage avant fermentation malo-lactique
CUVAISON : 12 à 20 jours
ELEVAGE : en cuve pendant 7 mois, puis 18 mois en bouteilles

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et noirs et épicés avec une belle longueur et des tanins fins et persistants
PRODUCTION : 38 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : poulet grillé, viande rouge, filet mignon, ...
CONSOMMATION : 4 à 6 ans
RECOMPENSES MILLESIME 2015 :
* 90/100 Parker 2016
* Médaille de Bronze au Concours de Mâcon 2017



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