



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-VILLAGES



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

TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo-granitique.
EXPOSITION : Sud
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans
RENDEMENT : 45 hectolitres / ha
DENSITE : 10 000 pieds par hectare
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Egrappage, fermentation longue, pressurage très doux, fermentation malo-lactique en cuve.
CUVAISON : 18 à 25 jours
ELEVAGE : en cuve pendant 12 mois et 30 % de la cuvée en fût, puis 24 mois en bouteilles.

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis avec des notes de fruits très mûrs et d'épices aux nez que l'on retrouve en bouche, belle longueur
PRODUCTION : 4 000 à 6 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Gibiers, viandes rouges, fromages, ...
CONSOMMATION : 5 ans voir plus



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