



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS NOUVEAU



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

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux, sablo-limoneux.  
SITUATION : Sur les communes de Lancié et Corcelles en Beaujolais.  
AGE MOYEN DES VIGNES : 35 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. Cette cuvée est réalisée sans aucun ajout de sulfite, ni lors de la vinification, ni lors de la mise en bouteille. Elle peut donc s'appeler sans soufre car elle est en dessous de 10 mg/ de SO2 total par litre.  
CUVAISON : 5 jours

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, au nez des arômes de petits fruits rouges que l'on retrouve en bouche avec une belle longueur. C'est une cuvée pleine de gourmandise  
PRODUCTION : 18 000 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, charcuterie, grillades, fromages, ...  
CONSOMMATION : à partir du 3 ème jeudi de novembre.



---

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)