



DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-LANCIÉ ROSÉ



COULEUR : Rosé  
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 12.5 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : sablo-granitiques.  
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.  
AGE MOYEN DES VIGNES : jeunes vignes  
RENDEMENT : 45 hectolitres / ha  
DENSITE : 8 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : HVE

### 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 malolactique et élevage sur fine lie.  
ELEVAGE : en cuve pendant 4 mois.

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe saumon, rosée d'une belle brillance, arômes floraux et petits fruits, en bouche un vin assez rond  
PRODUCTION : 6 000 bouteilles  
TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, poissons grillés, grillades, viandes blanches, etc.  
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  
[contact@domainesnugues.fr](mailto:contact@domainesnugues.fr) - [www.domainesnugues.com](http://www.domainesnugues.com)

