



DOMAINE DES NUGUES

MOULIN A VENT



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

TERROIR

NATURE DES SOLS : Granite rose.
EXPOSTION : Côteaux sud, sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 70 ans
RENDEMENT : 56 hectolitres / ha
DENSITE : 10 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique
CUVAISON : 14 à 20 jours
ELEVAGE : en cuve pendant 13 mois, puis en bouteilles

PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits noirs ou se mêlent des épices avec une belle longueur et des tanins fins et persistants
PRODUCTION : 9 000 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : viande rouge, gibiers, fromages, ...
CONSOMMATION : 4 à 6 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
gilles@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

