



DOMAINE DES NUGUES

MOULIN A VENT

Les Burdelines



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

TERROIR

NATURE DES SOLS : Granite rose.
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est, Les Burdelines
AGE MOYEN DES VIGNES : 60 ans
RENDEMENT : 45 hectolitres / ha
DENSITE : 11 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE (Haute Valeur Environnementale)

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique
CUVAISON : 18 jours
ELEVAGE : sous bois en demi-muid d'une durée de 22 mois

PRESENTATION

PRODUCTION : 3 200 bouteilles
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : viande blanche, rouge, gibiers, fromages, ...
CONSOMMATION : 2 à 10 ans

NOTES ET RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING 2022 : 93/100



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

