



GILLES GELIN

ELLE & LUI



COULEUR : Rouge
CÉPAGE EN 2020 : 87 % de Syrah & 13 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRÉ : 13 °
CLASSEMENT : Vin de France

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sablo-granitique.
SITUATION : Les vignes de Syrah sont sur Lancié
ÂGE MOYEN DES VIGNES : jeune
DENSITÉ : 8 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Macération avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique
CUVAISON : 15 jours
ÉLEVAGE : en cuve pendant 12 mois et 20 % de la Syrah en fût, puis 12 mois en bouteille

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis profond, nez floral où se mêle des notes d'épices douces. La bouche est riche et gourmande. La finale de bouche est fine et précise : vin de plaisir à partager entre amis
PRODUCTION : 5 000 bouteilles
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Bœuf grillé, magret de canard, civet de lapin, coq au vin, cailles, ...
CONSOMMATION : 2 à 6 ans



GILLES GELIN – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00

contact@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

