



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-LANCIÉ BLANC



COULEUR : Or pâle
CÉPAGE : 100 % Chardonnay
DEGRE : 13 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo- calcaire.
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.
ÂGE MOYEN DES VIGNES : jeune
RENDEMENT : 60 hectolitres / ha
DENSITÉ : 8 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MÉCANIQUE : 100 %
VINIFICATION : Pressurage direct, débordage, fermentation alcoolique à 12/14°C d'une durée d'un mois. Débordage en fin de fermentation alcoolique, puis fermentation malolactique suivi d'un élevage sur fine lie jusqu'à la mise en bouteilles. Et enfin, passage au froid juste avant la mise en bouteilles.
ÉLEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle finesse et une bonne longueur.
PRODUCTION : 20 000 bouteilles
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °
ACCORD METS & VINS : Apéritif, crustacés, poissons, fromages de chèvres, ...
CONSOMMATION : Jusqu'à 5 ans

NOTES ET RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING 2024 : 90 / 100 points - Millésime 2022
CONCOURS DE MACON 2024 : Médaille d'OR – Milésime 2022



DOMAINE DES NUGUES – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIÉ – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00
contact@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

