



DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-VILLAGES Sans Soufre



COULEUR : Rouge  
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRÉ : 13,5 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux, sablo-granitique.  
SITUATION : Sur la commune de Lancié  
AGE MOYEN DES VIGNES : de 20 à 30 ans  
RENDEMENT : 40 hectolitres / ha  
DENSITÉ : entre 8 et 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. Cette cuvée est réalisée sans aucun ajout de sulfite, ni lors de la vinification, ni lors de la mise en bouteille. Elle peut donc s'appeler sans soufre car elle est en dessous de 10 mg/ litre de SO<sub>2</sub>.  
CUVAISON : 7 jours  
ÉLEVAGE : en cuve pendant 4 mois, puis en bouteilles

### PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis profond, au nez des arômes de petits fruits rouges que l'on retrouve en bouche avec une belle longueur. C'est une cuvée pleine de gourmandise  
PRODUCTION : 20 000 bouteilles  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, charcuterie, grillades, fromages, ...  
CONSOMMATION : 2 ans

### NOTES ET RÉCOMPENSES

BOURGOGNE AUJOURD'HUI 2024 : 16 / 20 - millésime 2023  
JAMES SUCKLING 2024 : 90 / 100 points - millésime 2022



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@domainedesnugues.fr](mailto:contact@domainedesnugues.fr) - [www.domainedesnugues.com](http://www.domainedesnugues.com)

