



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-LANCIÉ

COULEUR : Rouge
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRÉ : 13.5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Granitique, sablo-granitique et argilo-sableux.
SITUATION : Toutes les vignes de Beaujolais-Villages se trouvent sur la commune de Lancié qui est la seule commune de Beaujolais-Villages enclavée entre les Crus Morgon, Fleurie et Moulin à Vent
AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans
RENDEMENT : 52 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
CUVAISON : 7 à 12 jours
ÉLEVAGE : en cuve pendant 10 mois, puis 12 mois en bouteilles

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et d'épices fines avec une belle longueur
PRODUCTION : 70 000 bouteilles
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Viandes blanches et rouges, charcuterie, grillades, fromages, ...
CONSOMMATION : 4 à 5 ans

NOTES ET RÉCOMPENSES

CONCOURS DES GRANDS VINS DE MACON 2024 :
Médaille d'Or – millésime 2022
INTERNATIONAL DU GAMAY 2024 :
Médaille d'Or – millésime 2022
DÉGUSTATION BOURGOGNE AUJOURD'HUI 2024 :
16,50 / 20 – millésime 2022
JAMES SUCKLING 2024 :
90 / 100 points – millésime 2022
DÉGUSTATION LUCA MARONI 2024 :
94 / 100 points – Millésime 2022
DECANTER 2024
90 / 100 points – Médaille d'Argent – Millésime 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

