



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Quintessence du Gamay



COULEUR : Rouge
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRÉ : 14.5 °
CUVÉE : Quintessence du Gamay

TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo-granitique.
EXPOSITION : Sud
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans
RENDEMENT : 45 hectolitres / ha
DENSITÉ : 10 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Égrappage, fermentation longue, pressurage très doux, fermentation malolactique en cuve.
CUVAISON : 18 à 25 jours
ÉLEVAGE : en cuve pendant 12 mois et 30 % de la cuvée en fût, puis 24 mois en bouteilles.

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis avec des notes de fruits très mûrs et d'épices aux nez que l'on retrouve en bouche, belle longueur
PRODUCTION : 5 800 bouteilles
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : Gibiers, viandes rouges, fromages, ...
CONSOMMATION : 5 à 10 ans

NOTES ET RÉCOMPENSES

DECANTER 2023 Médaille d'Argent : 90 / 100 points – Millésime 2015
BOURGOGNE AUJOURD'HUI 2024 : 17 / 20 – Millésime 2015
JAMES SUCKLING 2024 : 92 / 100 points – Millésime 2018
INTERNATIONAL DU GAMAY 2024 : Médaille d'Or – Millésime 2018



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 - www.domainedesnugues.com