



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-LANCIÉ



COULEUR : Rouge  
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 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  
DENSITE : 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  
ELEVAGE : en cuve pendant 10 mois, puis 12 mois en bouteilles

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et d'épices fines avec une belle longueur  
PRODUCTION : 70 000 bouteilles  
TEMPERATURE 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 2022 :  
Or – millésime 2020



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

