



# GILLES GELIN

## BROUILLY



COULEUR : Rouge  
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRE : 13.5 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : 4 terroirs oscillants, du granite rose à l'argilo-sableux.  
EXPOSITION : Brouilly, au pied du Mont Brouilly, côté sud et sud-est  
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 à 50 ans  
RENDEMENT : 52 hectolitres / ha  
DENSITE : 10 000 pieds par hectare  
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite «Beaujolaise» avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique  
CUVAISON : 10 à 14 jours  
ELEVAGE : en cuve pendant 10 mois, puis en bouteilles

### PRESENTATION

DEGUSTATION : Une robe d'un rubis intense et profond, des arômes de fruits rouges avec des notes minérales et des tanins bien fondus  
TEMPERATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : charcuterie, viande blanche, viande rouge grillé, fromages, ...  
CONSOMMATION : 2 à 5 ans



GILLES GELIN – 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)

