



DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-LANCIÉ BLANC



COULEUR : Or pâle  
CÉPAGE : 100 % Chardonnay  
DEGRE : 13 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo- calcaire.  
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.  
AGE MOYEN DES VIGNES : jeune  
RENDEMENT : 60 hectolitres / ha  
DENSITÉ : 8 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : HVE

### VINIFICATION

VENDANGE MÉCANIQUE : 100 %  
VINIFICATION : Pressurage direct, débordage, fermentation alcoolique à 12/14°C d'une durée d'un mois. Débordage en fin de fermentation alcoolique, puis fermentation malolactique suivi d'un élevage sur fine lie jusqu'à la mise en bouteilles. Et enfin, passage au froid juste avant la mise en bouteilles.  
ÉLEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

### PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle finesse et une bonne longueur.  
PRODUCTION : 20 000 bouteilles  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, crustacés, poissons, fromages de chèvres, ...  
CONSOMMATION : Jusqu'à 5 ans



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

