



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-LANCIÉ ROSÉ



COULEUR : Rosé
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRE : 12.5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : sablo-granitiques.
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.
AGE MOYEN DES VIGNES : jeunes vignes
RENDEMENT : 45 hectolitres / ha
DENSITE : 8 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Ce rosé est réalisé avec un jus de presse, ce qui le rend assez vineux et complexe. Fermentation sur environ 20 jours, soutirage en fin de fermentation alcoolique puis fermentation malolactique et élevage sur fine lie.
ÉLEVAGE : en cuve pendant 4 mois.

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe saumon, rosée d'une belle brillance, arômes floraux et petits fruits, en bouche un vin assez rond
PRODUCTION : 6 000 bouteilles
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 à 12 °
ACCORD METS & VINS : Apéritif, poissons grillés, grillades, viandes blanches, etc.
CONSOMMATION : jusqu'à 3 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 - www.domainedesnugues.com

