

G. GELIN

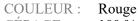
DOMAINE

DES NUGUES

FLEURIE

DOMAINE DES NUGUES

FLEURIE



CÉPAGE: 100 % Gamay noir à jus Blanc

DEGRÉ: 14.5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sablo-granitique et granitique.

EXPOSTION: Côteaux sud, sud-est AGE MOYEN DES VIGNES: 45 ans RENDEMENT: 50 hectolitres / ha DENSITÉ: 10 000 pieds par hectare MODE DE CULTURE: HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE: 100 %

VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, nous vinifions environ 30 % de l'assemblage en pré- fermentaire à

froid; premier soutirage avant fermentation malolactique

CUVAISON: 12 à 20 jours

ÉLEVAGE: en cuve pendant 11 mois, puis 18 mois en bouteilles

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et noirs et épicés avec une belle longueur et des tanins fins et persistants

PRODUCTION : 35 000 bouteilles TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °

ACCORD METS & VINS: poulet grillé, viandes rouges, filet mignon, ...

CONSOMMATION: 4 à 6 ans

NOTES ET RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING 2022 : 92/100 – millésime 2020 CONCOURS DES GRANDS VINS DE MACON :

2024 : Bronze – millésime 2022 2023 : Argent – millésime 2021 2022 : Bronze – millésime 2020

DECANTER 2022: 91/100 - millésime 2020 - Argent

CONCOURS INTERNATIONAL DU GAMAY 2023 : Argent - millésime 2021

JAMES SUCKLING 2024: 91/100 – millésime 2022



