



DOMAINE DES NUGUES

## MOULIN À VENT



COULEUR : Rouge  
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRÉ : 13.5 °

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Granite rose.  
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est  
AGE MOYEN DES VIGNES : 70 ans  
RENDEMENT : 56 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, premier soutirage avant fermentation malolactique  
CUVAISON : 14 à 20 jours  
ÉLEVAGE : en cuve pendant 13 mois, puis en bouteilles

### PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits noirs ou se mêlent des épices avec une belle longueur et des tanins fins et persistants  
PRODUCTION : 9 000 bouteilles  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °  
ACCORD METS & VINS : viande rouge, gibiers, fromages, ...  
CONSOMMATION : 4 à 6 ans

### NOTES ET RÉCOMPENSES

DECANTER 2022 : 88/100 – Millésime 2019 – Bronze  
GUIDE HACHETTE 2024 : 1 étoile – Millésime 2020  
DECANTER 2023 : 90/100 – Millésime 2020 – Argent



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

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

