



DOMAINE DES NUGUES

## FLEURIE



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

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sablo-granitique et granitique.  
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est  
AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans  
RENDEMENT : 50 hectolitres / ha  
DENSITE : 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  
ELEVAGE : en cuve pendant 11 mois, puis 18 mois en bouteilles

### PRESENTATION

DEGUSTATION : 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  
TEMPERATURE 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 2022 :  
Bronze – millésime 2020  
DECANTER 2022 : 91/100 – 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  
[gilles@domainedesnugues.fr](mailto:gilles@domainedesnugues.fr) - [www.domainedesnugues.com](http://www.domainedesnugues.com)

