



DOMAINE DES NUGUES

BEAUJOLAIS-LANCIÉ BLANC



COULEUR : Or pâle
CEPAGE : 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
DENSITE : 8 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MECANIQUE : 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.
ELEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

PRESENTATION

DEGUSTATION : Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle finesse et une bonne longueur.
PRODUCTION : 20 000 bouteilles
TEMPERATURE 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 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00
gilles@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

