



GILLES GELIN

CRÈME DE CASSIS



COULEUR : Rouge
VARIÉTÉ : Noir de Bourgogne
DEGRÉ : 20 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux, sablo-granitique et argilo-sableux.
SITUATION : Les 5 ha de parcelles sont sur Lancié et Corcelles en Beaujolais
MÉTHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

CRÈME DE CASSIS

VENDANGE MECANIQUE : 100 %
MACÉRATION : Cette crème est très pure et naturelle, car il n'y a que 3 ingrédients :
cassis, sucre et alcool

PRÉSENTATION

TEMPÉRATURE DE SERVICE : fraîche
ACCORD METS & VINS : crème et rosé
crème et vin rouge « Communard »
crème et crémant ou champagne « Kir royal »
crème et vin blanc « Kir »
crème sur sorbet cassis « Sorbet Vigneron »
crème avec 2 glaçons en digestif ...

CONSERVATION : En bouteille bouchée sur 1 an et après ouverture, il faut la
conserver au frais pour éviter l'oxydation.



GILLES GELIN – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00

contact@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com