



# GILLES GELIN

## LIBERTINE DES NUGUES



COULEUR : Rosé pâle avec une belle brillance  
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc  
DEGRÉ : 9 °  
CLASSEMENT : Vin de France

### TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux  
ÂGE MOYEN DES VIGNES : jeunes vignes  
MODE DE CULTURE : HVE

### VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %  
VINIFICATION : C'est une cuvée produite avec des jus de presse, elle est vinifiée à basse température avec une filtration tangentielle avant la mise en bouteilles.  
ÉLEVAGE : en cuve pendant 4 mois

### PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Au nez on y trouve des notes d'agrumes et de litchis que l'on retrouve également en bouche avec une finale où se marie la sucrosité et l'acidulé afin de conserver de l'appétence.  
PRODUCTION : 10 000 bouteilles  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 °  
ACCORD METS & VINS : apéritif, foie gras, dessert avec fruits rouges ou au chocolat ...  
CONSOMMATION : 6 mois à 2 ans, à consommer sur la jeunesse.



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