



# DOMAINE DES NUGUES

## BEAUJOLAIS-LANCIÉ

### BLANC



COULEUR : Or pâle  
CÉPAGE : 100 % Chardonnay  
DEGRE : 13 °

#### TERROIR

NATURE DES SOLS : Argilo- calcaire.  
SITUATION : Les vignes sont situées sur la commune de Lancié.  
ÂGE MOYEN DES VIGNES : jeune  
RENDEMENT : 60 hectolitres / ha  
DENSITÉ : 8 000 pieds par hectare  
MODE DE CULTURE : HVE

#### VINIFICATION

VENDANGE MÉCANIQUE : 100 %  
VINIFICATION : Pressurage direct, débourage, fermentation alcoolique à 12/14°C d'une durée d'un mois. Débourage 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.  
ÉLEVAGE : en cuve pendant 6 mois.

#### PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Des notes délicates de fleurs blanches et d'agrumes avec une belle finesse et une bonne longueur.  
PRODUCTION : 20 000 bouteilles  
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 10 °  
ACCORD METS & VINS : Apéritif, crustacés, poissons, fromages de chèvres, ...  
CONSOMMATION : Jusqu'à 5 ans

#### NOTES ET RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING 2024 : 90 / 100 points - Millésime 2022  
CONCOURS DES GRANDS VINS DE MACON 2024 : Médaille d'OR – Millésime 2022  
DÉGUSTATION LUCA MARONI : 91 / 100 points – Millésime 2022  
WINE ENTHUSIAST 2024 : 91 / 100 points – Millésime 2022  
GUIDE HACHETTE 2025 : 1 étoile – Millésime 2022  
GUIDE BETTANE + DESSEAUVE 2025 : 89 / 100 points – Millésime 2022



DOMAINE DES NUGUES – Gilles et Magali Gelin  
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIÉ – France  
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00  
[contact@domainedesnugues.fr](mailto:contact@domainedesnugues.fr) - [www.domainedesnugues.com](http://www.domainedesnugues.com)

