



GILLES GELIN

BROUILLY



COULEUR : Rouge
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRÉ : 13.5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : 4 terroirs oscillants, du granite rose à l'argilo-sableux.
EXPOSITION : Brouilly, au pied du Mont Brouilly, côté sud et sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 à 50 ans
RENDEMENT : 52 hectolitres / ha
DENSITÉ : 10 000 pieds par hectare
METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite «Beaujolaise» avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malolactique
CUVAISON : 10 à 14 jours
ÉLEVAGE : en cuve pendant 10 mois, puis en bouteilles

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Une robe d'un rubis intense et profond, des arômes de fruits rouges avec des notes minérales et des tanins bien fondus
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : charcuterie, viande blanche, viande rouge grillé, fromages, ...
CONSOMMATION : 2 à 5 ans



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

