



DOMAINE DES NUGUES

FLEURIE

COULEUR : Rouge
CÉPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRÉ : 14.5 °

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sablo-granitique et granitique.
EXPOSITION : Côteaux sud, sud-est
AGE MOYEN DES VIGNES : 45 ans
RENDEMENT : 50 hectolitres / ha
DENSITÉ : 10 000 pieds par hectare
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » avec régulation de température, nous vinifions environ 30 % de l'assemblage en pré-fermentaire à froid ; premier soutirage avant fermentation malolactique
CUVAISON : 12 à 20 jours
ÉLEVAGE : en cuve pendant 11 mois, puis 18 mois en bouteilles

PRÉSENTATION

DÉGUSTATION : Robe rubis profond, des arômes de fruits rouges et noirs et épicés avec une belle longueur et des tanins fins et persistants
PRODUCTION : 35 000 bouteilles
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15 °
ACCORD METS & VINS : poulet grillé, viandes rouges, filet mignon, ...
CONSOMMATION : 4 à 6 ans

NOTES ET RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING

2024 : 91 / 100 points – Millésime 2022

CONCOURS DES GRANDS VINS DE MACON :

2023 : Médaille d'Argent – Millésime 2021

2024 : Médaille de Bronze – Millésime 2022

DECANTER

2022 : 91 / 100 points – Médaille d'Argent – Millésime 2020

2024 : 91 / 100 points – Médaille d'Argent – Millésime 2022

CONCOURS INTERNATIONAL DU GAMAY 2023 : Médaille d'Argent - Millésime 2021

DÉGUSTATION LUCA MARONI 2024 : 94 / 100 points - Millésime 2022

WINE ENTHUSIAST 2024: 91 / 100 points - Millésime 2022



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

contact@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

