



Domaine des Nugues / EARL Gelin

Beaujolais Lancié

Cépage

Gamay

Vinification

La récolte est effectuée manuellement, la vinification est faite en grappes entières avec une macération semi-carbonique dite Beaujolaise.

Sur l'exploitation, la durée de cuvaison va de 7 à 25 jours en fonction du style de vin que l'on cherche à obtenir.

Durant toute la fermentation, on contrôle les températures. Deux fois par jour, on effectue un remontage avec prise de température et de densité.

Toutes les cuves sont dégustées au moins une fois par jour, et plus vers la fin de macération car on détermine le pressurage par la dégustation.

Une fois le pressurage effectué, on assemble le jus de tire et le jus de presse et on contrôle les températures jusqu'à la fin de fermentation malolactique

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Beaujolais

Domaine des Nugues / EARL Gelin

Surface du Domaine

36,20 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

Historique

Créé en 1976 suite à l'achat du Clos des Nugues, le Domaine des Nugues est aujourd'hui géré par Gilles, son épouse et son père, Gérard.

Les plus du domaine

5 ha du domaine sont plantés en cassis... ils produisent leur propre crème de fruits !

Gamay pour les rouges, Chardonnay pour les blancs.

La moyenne d'âge des vignes est de 45 ans avec des vignes allant jusqu'à plus d'un siècle.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com