



Domaine des Nugues / EARL Gelin

Beaujolais Village

**Cépage**

100 % gamay noir à jus blanc

**Localisation**

Les vignes du domaine sont entourées par Morgon, Fleurie, Moulin à Vent.

**Sol**

Granitique, sablo-granitique et argilo-sableux

**Vignes**

Taille en gobelet classique, labour d'automne et lutte la plus raisonnée pour obtenir des raisins de très belle qualité. Les vignes ont une moyenne d'âge de 25 ans.

**Vinification**

Fermentation semi-carbonique dite « Beaujolaise » sur une durée de 5 à 8 jours avec régulation de température, premier soutirage avant fermentation malo-lactique.

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](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://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](mailto:contact@ds-collection.com)

[www.ds-collection.com](http://www.ds-collection.com)