

Domaine des Nugues / EARL Gelin

BEAUJOLAIS LANCIÉ BLANC

Blanc - Village

DOMAINE DES NUGUES / EARL GELIN

Histoire

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.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
36,20 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée

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

Les vins
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.

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