



Appellation Fleurie
Climat, Cuvée /
Domaine, Maison des Nugues

Région Bourgogne
Sous-Région Beaujolais

Viticulteur Récoltant
Agriculture Raisonnée

Cépage(s) 100% Gamay
Vendanges Manuelles
Vinification Traditionnelle
Elevage 7 mois en cuve puis 18 mois en bouteilles

Degré d'alcool 13,5 %
Temps de garde 4 à 6 ans
Température de service 14 à 16°C

Robe Rubis profond
Nez, Bouche Fruits rouges, Iris, Violette
Caractère du vin Souple
Longueur en bouche Moyenne

Accords Mets/vin



Apéritif /
Entrée chaude ou froide Charcuterie, Escargots Petits-gris
Poisson, Fruits de mer /
Viande blanche, Volaille Escalope de veau Milanaise
Viande rouge, Gibier Steak Tartare de bœuf
Plat principal Tourte à la viande, Brunch
Fromage Brie, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire
Dessert /