



Photo non contractuelle

**Appellation** Beaujolais Villages  
**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 12 mois en bouteilles

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

**Robe** Rubis profond  
**Nez, Bouche** Fruits rouges, Pivoine, Fleurs  
**Caractère du vin** Souple  
**Longueur en bouche** Moyenne

#### Accords Mets/vin



**Apéritif** Cocktail dinatoire  
**Entrée chaude ou froide** Charcuterie, Escargots Petits-gris  
**Poisson, Fruits de mer** /  
**Viande blanche, Volaille** Filet mignon de porc  
**Viande rouge, Gibier** Spaghettis à la bolognaise  
**Plat principal** Hachis parmentier  
**Fromage** Brie fermier, Camembert  
**Dessert** Charlotte aux fraises