



RÉGNIÉ

La Cadole / Vernus

2023

La parcelle longe un grand mur jouxtant le Domaine, cette vigne ancienne a fait l'objet de toutes les attentions. Elle produit des baies à l'effet « millerandé » tout en gardant une belle fraîcheur. Ce millésime le confirme avec un premier nez très frais et complexe qui révèle ensuite des notes de tabac et de torréfaction. La bouche très agréable est un subtil équilibre entre complexité, acidité et tanin. Un vin d'une très belle longueur qui signe une cuvée prometteuse.

Type : Gamay

Taille de la vigne : en gobelet, selon la tradition beaujolaise

Âge moyen de la vigne : 63 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois, 100 % en fûts de chêne

Millésime : 2023

Mise en bouteille : au domaine

Garde : plus de 10 ans



Parcelle

Vernus

Superficie : 1ha 38a

Type de sol: Granite très altéré de faible profondeur, issu de roches magmatiques de type saprolite très anciennes, datant de 320 millions d'années et caractéristiques de la géologie du Beaujolais.

Altitude : 315 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

