

RÉGNIÉ 2020

Les parcelles de Régnié évoluent sur des sols granitiques avec des particularités géologiques remarquables. Le Régnié est un vin de caractère, qui se distingue par des dominantes, au nez et en bouche, de fruits mûrs, cerise noire, griotte. Il présente une belle couleur rouge brillant. Ce vin très aromatique est apprécié aussi pour sa belle longueur en bouche.

Type: Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 40 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: 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox

Millésime: 2020

Mise en bouteille : Au domaine

Garde: Moyenne



Parcelle

Vernus

Superficie: 1ha 37a

Type de sol: Présence de granite très altéré peu profond et de granit profond, issus de roches magmatiques très anciennes de type saprolite,

une spécificité beaujolaise et une rareté géologique.

Altitude: 320 m en moyenne





