



# 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