

# RÉGNIÉ

## 2021

Les parcelles de Régnié évoluent sur des sols granitiques avec des particularités géologiques remarquables. Le Régnié est un vin de caractère qui est le reflet de la richesse de son terroir.

Le millésime 2021 se distingue par un nez très floral avec des notes de torréfaction. La bouche est également florale, ronde avec une belle longueur en finale.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 41 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 :** 2021

**Mise en bouteille :** Au domaine

**Garde :** Moyenne



## Parcelle

**Vernus**

**Superficie :** 1ha 37a

**Type de sol:** Présence de granite très altéré peu profond et de granite profond, issus de roches magmatiques très anciennes de type saprolite, une spécificité beaujolaise et une rareté géologique.

**Altitude :** 320 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

