



RÉGNIÉ

Les Vergers

2023

« Les Vergers » est une parcelle du Cru Régnié qui bénéficie d'une situation d'exception. Les vignes sont placées au cœur d'un verger, aux abords d'un vieux château. Le premier nez est très floral puis arrivent des arômes très fruités et des notes vanillées. La bouche est suave, presque minérale avec de jolis amers en finale. Ce vin de garde requiert du temps pour s'épanouir pleinement.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 68 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois d'élevage, 93 % en fûts de chêne

Millésime : 2023

Mise en bouteille : au domaine

Garde : plus de 10 ans



Parcelle

Les Vergers

Superficie : 1ha 73a

Type de sol: Granite altéré profond issu de roches magmatiques qui ont refroidi lentement

Altitude : 275 m en moyenne