



RÉGNIÉ

La Cadole / Vernus

2020

« La Cadole » est une parcelle jouxtant le Domaine. Abrisée par un grand mur délimitant un parc boisé, cette vigne ancienne a fait l'objet de toutes les attentions. Elle produit un vin généreux avec des arômes prononcés de fruits noirs. Le nez est intense, le bouche est ample avec une belle acidité en final qui fait ressentir le côté millerand de la vendange. Un vin qui signe une cuvée d'exception.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 60 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 70%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2020

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Longue



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

