



# RÉGNIÉ

## La Cadole / Vernus

### 2022

La parcelle longe un grand mur jouxtant la maison principale, cette vigne ancienne a fait l'objet de toutes les attentions. Elle produit des baies à l'effet « millerandé » tout en gardant une belle fraîcheur. Le nez est très concentré en arômes de fruits bien mûrs. La bouche est enrobée, chaleureuse avec quelques notes boisées. L'acidité est présente et amène un bel équilibre. 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 :** 62 ans

**Vinification :** Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 90%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

**Élevage :** 10 mois en fûts de chêne

**Millésime :** 2022

**Mise en bouteille :** Au domaine

**Garde :** plus de 10 ans



## 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

