



RÉGNIÉ

La Cadole / Vernus

2024

La parcelle longe un grand mur jouxtant le Domaine. Cette ancienne vigne a fait l'objet de toutes les attentions. Elle produit des petites baies à l'effet « millerandé » tout en gardant une belle fraîcheur, et le millésime 2024 ne déroge à cette particularité. Le nez est très riche et concentré tout en gardant cette belle fraîcheur. De même en bouche, l'acidité est présente et amène des notes rafraichissantes tout en affichant une belle rondeur.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 64 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 : 10 mois, 100 % en fûts de chêne

Millésime : 2024

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

