

RÉGNIÉ

2019

Les parcelles de Régnié au sol granitique, couplées à l'onctuosité du millésime 2019, révèlent ici un vin fruité aux notes épicées et florales. Celles-ci se dessinent autour du chocolat, des fruits noirs, de la griotte, avec une pointe de kirch. Ce Régnié 2019 est un vin accueillant et de partage, un vin de caractère et de tout de suite.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 40 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 90%, Vendanges entières 10%

Alternance pigeage, remontage, délestage Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2019

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Moyenne



Parcelle

Vernus

Superficie : 1ha 37a

Type de sol: Présence de granite très altéré peu profond et de granit 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

