



RÉGNIÉ

2021

Les parcelles de Régnié évoluent sur des sols granitiques avec des particularités géologiques remarquables. Le Régnié est un vin de caractère qui est le reflet de la richesse de son terroir.

Le millésime 2021 se distingue par un nez très floral avec des notes de torréfaction. La bouche est également florale, ronde avec une belle longueur en finale.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 41 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 : 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox

Millésime : 2021

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

