

RÉGNIÉ

2023

Le Régnie fait partie des crus granitiques avec des particularités géologiques remarquables. C'est un vin de caractère qui est le reflet de la richesse et de la grande diversité de son terroir.

Le vin se distingue par un nez très floral qui se dévoile petit à petit. La bouche est très gourmande aux saveurs de petits fruits, avec de la fraîcheur et dotée d'une belle structure tout en rondeur.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 43 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisses

Égrappage 100%

Alternance 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 : 2023

Mise en bouteille : au domaine

Garde : de 5 à 10 ans



Parcelle

Vernus

Superficie : 1ha 37a

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

