



RÉGNIÉ

2024

Le Régnié fait partie des crus les plus granitiques du Beaujolais, 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 nez nous révèle des notes de petits fruits après un léger temps d'ouverture. La bouche est bien équilibrée, très fruitée dotée d'une belle acidité enrobante, agréable, et d'une jolie longueur

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 44 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 : 40% en fûts de chêne et 60% en cuve inox

Millésime : 2024

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 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

