



RÉGNIÉ

Les Vergers

2020

Les Vergers sont des parcelles du Cru Régnié qui bénéficient d'une situation d'exception. Les vignes sont situées au cœur d'un verger aux abords d'un vieux château. Le vin possède un nez très fin, minéral et fruité. En bouche, il est frais, très élégant, équilibré et doté d'une belle acidité en finale. Il affiche aussi une belle longueur, des qualités qui lui confèrent un vrai potentiel de garde.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 65 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 en fûts de chêne dont 4% de fûts neufs

Millésime : 2020

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Longue



Parcelle

Les Vergers

Superficie : 1ha 73a

Type de sol: Granite altéré profond issu de roches magmatiques qui ont refroidi lentement

Altitude : 275 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

