



# RÉGNIÉ

## Les Vergers

### 2021

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 nez est très floral, évoquant des senteurs de pivoine et des arômes de petits fruits rouges. La bouche très sensuelle et charnue, aux notes minérales, laisse place à une belle acidité en finale. Un vin toute en subtilité.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 66 ans

**Vinification :** Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 100%

Alternance 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 :** 2021

**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

