RÉGNIÉ

Les Vergers

2022

Les Vergers sont des parcelles du Cru Régnié qui bénéficient d'une situation d'exception. Les vignes sont placées au cœur d'un verger, aux abords d'un vieux château. Le nez est d'une belle fraicheur avec des arômes de petits fruits très gourmands. En bouche, se mêlent des notes florales et des flaveurs de torréfaction. Ce vin d'une grande complexité est d'une finesse incroyable, sublimée par une belle longueur en bouche.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 67 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels
Récolte en caisse
Égrappage 80%
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 : 2022

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : plus de 10 ans

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

GEOPARK BEAUJOLAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE