



# 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 fraîcheur avec des arômes de petits fruits très gourmands. En bouche, se mêlent des notes florales et des saveurs 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

