



# RÉGNIE

## Les Vergers

### 2024

« Les Vergers » est une parcelle du cru Régnié qui bénéficie d'une situation d'exception. Les vignes sont entourées d'un verger, à proximité d'un vieux château. Le nez est très floral et complexe, avec des notes de fleurs de lys et de pivoine. La bouche se poursuit sur des arômes floraux, une jolie amertume, une belle minéralité et une très grande longueur.

**Type :** Gamay

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

**Âge moyen de la vigne :** 69 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 d'élevage, 100% en fûts de chêne

**Millésime :** 2024

**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 RÉGNIE-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

