



RÉGNIÉ

La Cadole / Vernus

2021

La parcelle « La Cadole » reprend sa dénomination historique et devient « Vernus » en 2021. Abritée par un grand mur jouxtant la maison principale, cette vigne ancienne a fait l'objet de toutes les attentions. Elle produit des baies à l'effet « millerandé », un vin au nez très concentré d'arômes de fruits noirs et de notes poivrées. La bouche très suave est élégante, avec des tanins nobles, des notes épicées et une jolie longueur. Un vin qui signe une cuvée d'exception.

Type : Gamay

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

Âge moyen de la vigne : 61 ans

Vinification : Vendanges et tri manuels

Récolte en caisse

Égrappage 70%

Alternance pigeage, remontage, délestage

Macération à froid

Fermentation naturelle 3 semaines

Débourbage 10 jours

Levures indigènes

Élevage : 10 mois en fûts de chêne

Millésime : 2021

Mise en bouteille : Au domaine

Garde : Longue



Parcelle

Vernus

Superficie : 1ha 38a

Type de sol : Granite très altéré de faible profondeur, issu de roches magmatiques de type saprolite très anciennes, datant de 320 millions d'années et caractéristiques de la géologie du Beaujolais.

Altitude : 315 m en moyenne



DOMAINE DE VERNUS

437 route de Vernus - 69430 RÉGNIÉ-DURETTE - France

✉ hello@domainedevernus.com

www.domainedevernus.com

