

DOMAINE DE VERNUS

RÉGNIÉ 2023

Le Régnié fait partie des crus granitiques avec des particularités géologiques remarquables. C'est un vin de caractère qui est le reflet de la richesse et de la grande diversité de son terroir. Le vin se distingue par un nez très floral qui se dévoile petit à petit. La bouche est très gourmande aux saveurs de petits fruits, avec de la fraîcheur et dotée d'une belle structure tout en rondeur.

FICHE TECHNIQUE :

5 890 bouteilles 150 magnums 15 jéroboams

Monocépage Gamay

Taille de la vigne en gobelet, selon la tradition beaujolaise

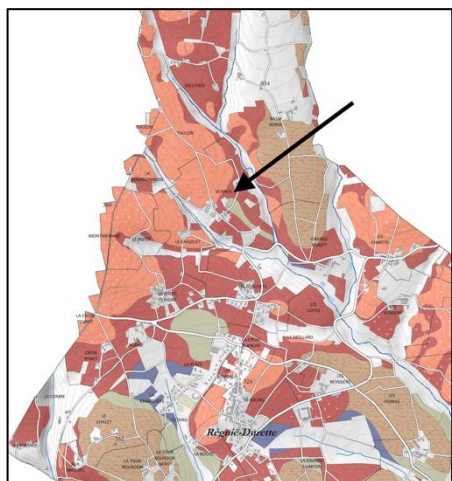
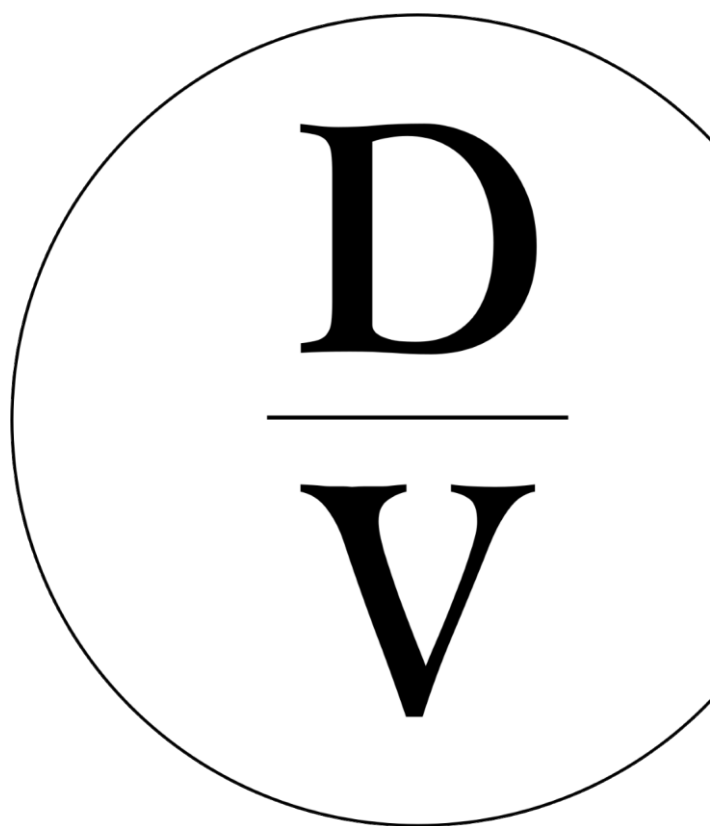
Âge moyen de la vigne 43 ans

Vinification Vendanges et tri manuels
Récolte en caisses
Égrappage 100%
Alternance remontage, délestage
Macération à froid
Fermentation naturelle 3 semaines
Débouillage 10 jours
Levures indigènes

Élevage 50% en fûts de chêne et 50% en cuve inox

Mise en bouteille au domaine

Garde de 5 à 10 ans



PARCELLE :

Vernus exposition Nord-Est

Superficie 1 Ha 37A

Type de sol Présence de granite très altéré peu profond et de granit profond, issus de roches magmatiques très anciennes de type saprolite, une spécificité beaujolaise et une rareté géologique.

Altitude 315 m en moyenne