

RÉGNIÉ 2022

Terroir

Cépage : 100% Gamay

Terroir : Sols argilisés sur granites

Côteaux exposés au Sud

Vignes de 50 ans d'âge moyen

Densité de plantation : 6000-8000 pieds/Ha

Vinification

Vendanges manuelles

Egrappage entre 80 à 100 %

Cuvaison 8-12 jours

Viticulture

Vin en conversion vers l'agriculture biologique

En route vers le bio !

Dans la continuité d'un engagement pour une viticulture respectueuse de l'environnement et de l'homme nous avons entamé en 2021 la conversion du Domaine à l'agriculture biologique !

Dégustation et conservation

De jolie robe, ce vin offre un nez de fruits rouges où dominent des arômes de mûre et groseille. Il associe finesse et rondeur, aux tanins fermes et fondus à la fois.

Alliance mets/vin

Charcuterie, viandes grillées, poissons, grillades

Service

14 -16 °

A boire dans les 4 ans

