

RÉGNIÉ 2024

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 %
Cuvaïson 8-12 jours

VITICULTURE

Vin issu de l'Agriculture Biologique

DÉGUSTATION ET CONSERVATION

De jolie robe, ce vin offre un nez de fruits rouges où dominant 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



INGREDIENTS
& NUTRITION



E (100 ml) :
328kJ / 79kcal