



FICHE TECHNIQUE

Régnié 'Exception'

Région / Region: Beaujolais

Appellation: AOC Régnié, Cru du Beaujolais

Cépage / Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie / Surface: 1 Ha **Terroir/Location:** Côte de Durette

Age de la vigne / Age of vines: 70 ans/years

Géologie du sol / Underground: Sable granitique - Orientation Sud / Sand granite - South orientation

Rendement / Yield: 45HI /Ha

Vendange / Harvest: Manuelle / Carefully hand picked.

Mode de culture / Cultural Method: HVE3 Agriculture raisonnée / Integrated farm management.

Type de vinification / Vinification: Traditionnelle, 75% egrappé, 10 jours de macération/ traditional, 75% destemmed 10 days of maceration .

Elevage / Aging: Cuve / Tank

Garde / Storing: 6 à 8 ans / 6 to 8 years

Alcool / Alcohol: 14% vol.

Contenance / Content: 0.75 L

Commentaire / Comments: Arômes de fruits rouges concentrés, pointe de cassis, et finale florale et épicée. Long en bouche, avec des tanins fins et fondus. Concentrated red fruit aromas, hint of blackcurrant, and floral and spicy finish. Long on the palate, with fine, silky tannins.

Service /Accords vin-mets : Servir entre 14-15°C avec des terrines, grillades, navarin d'agneau printanier. Serve between 14-15°C with terrines, grilled meat, or with lamb stew.

