

LES CRUS DU BEAUJOLAIS

Régnié

Les Bois



Dégustation :

Le Régnié est un vin souple, équilibré, à la robe cerise et aux reflets violets, il révèle des parfums de framboise, groseille.

Accords Mets/Vins :

Le Régnié peut accompagner différents plats comme une planche de charcuterie, des volailles, quenelles, pizzas ou poissons.

Vinification :

Traditionnelle beaujolaise (semi-carbonique) avec des grappes entières.

Appellation	Régnié
Cuvée	Les Bois
Superficie	1 ha
Âge des vignes	de 20 à 60 ans
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Nature du sol	Granit sablonneux
Cépage	Gamay Noir à Jus Blanc
Rendement moyen	50 hL / ha
Vendanges	Manuelles



HVE - Haute Valeur
Environnementale



En conversion BIO