Domaine RUET
Depuis 1926

NOS VINS TRADITIONNELS

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

BIO - Viticulture biologique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes. La vente d'alcool est interdite au mineurs de moins de 18 ans.
"Voujon" - 69220 Cercié-en-Beaujolais - France - Téléphone : 04 74 66 85 00
E-mail : contact@ruet-beaujolais.fr - www.ruet-beaujolais.fr