

# RÉGNIÉ

## Fiche Technique

### Cépage

Gamay noir à jus blanc

### Lieu dit

en oeuilat 1.10 ha, les Forchets  
0.34 ha, basse ronze 1.60 ha

### Surface

3,04 hectares

### Age moyen des vignes

de 60 ans

### Altitude

Entre 280 et 400 m

### Exposition

sud

### Nature du sol

sables granitiques roses, avec  
faible présence d'argiles clairs en  
sous sols



### Vinification

encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO<sub>2</sub>,  
macération carbonique (vendange entière fermentée en  
anaérobie) durant 10 à 20 jours, décuvage manuel,  
pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical.

### Elevage

20% en cuve ciment époxy et 80% en fût de chêne de 228  
litres (d'environ 10 vins) pendant huit mois, sur lies fines. Mis  
en bouteille non filtré mais légèrement sulfité.

### Caractère

Au nez, la pêche de vigne domine, suivie d'une bouche  
suave avec des tannins de velours.

### Sa mission

Enjouer les papilles autour d'un bon casse-croûte, sans oublier  
la cochonnaille bien sûr !

A conserver à une température inférieure à 14°C