

# RÉGNIÉ

## 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.

## ÉLEVAGE

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 !

À conserver à une température inférieure à 14°C



## Cépage

Gamay noir à jus blanc

## Lieu dit

En Oeillat, les Vergers, Basse Ronze

## Surface

3,93 hectares

## Age moyen des vignes

de 60 ans

## Altitude

280 à 400 m

## Exposition

Sud

## Nature du sol

Sables granitiques roses, avec faible présence d'argiles claires en sous sols