



Regnié

BEAUJOLAIS CRUS

| 2019 |

ROUGE

FRUITÉ — VINEUX — ÉLÉGANT

AU COMMENCEMENT...

Au XVIIIème siècle Régnié Durette écoulait ses vins jusqu'à Paris grâce à sa route menant jà la vallée de la Loire.
En 1988 la commune de Régnié-Durette est reconnue comme le 10ème crus du Beaujolais.



Gamay 100 %

Les coteaux pentus sont exposés plein sud, ce qui permet un ensoleillement continu.

À LA VIGNE

Agriculture respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles. Vendanges manuelles.

VINIFICATION—ÉLEVAGE

Cuaison de 8 jours, vinification à basse température puis montée en température sur une courte période afin d'extraire la matière colorante et les tannins.



Rouge rubis



Nez de bourgeons de cassis et fruits noirs sauvages.



Bouche sur des notes de prune et mûre avec une évolution sur les petits fruits rouges et une pointe épicée en finale.



Température de service : 12°C.

Parfait accord avec : Salade de lentille à la saucisse, terrine de légumes ou champignons farcis.

A consommer jeune pour apprécier sa finesse et son fruit.

AGAMY

520 Les Terres Rouges—69210 SAIN BEL

04 74 01 26 13 —cavedesainbel@agamy.fr

www.agamy.fr

