

Régnié

AOP Régnié, Rouge



Terroir granitique



Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles



Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures pendant toute la cuvaison.



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe rouge rubis. Nez caractéristique de bourgeon de cassis et fruits noirs sauvages. Attaque souple, bouche sur des notes de mûre, évolution sur les petits fruits rouges avec une pointe épicée en fin de bouche. Tanins fins, finale équilibrée.



Service : 13 °C



Potentiel de garde : 3 ans



Accords parfaits :

Salade de lentille, salade lyonnaise, légumes farçis, foie de veau.

Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bourgogne Avantage Cannelle 75 cl	3 454 100 264 225	3 454 100 364 222	570 bouteilles (cartons de 6) 5 couches de 19 = 95 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,50	825	