



### 🍇 Secrets de la Cuvée

Cette parcelle provient du domaine paternel de Christine, sur le terroir « les Forchets », située à proximité de l'église aux deux clochers qui image souvent l'appellation.

C'est certainement sur le terroir de Régnié que l'expression aromatique du Gamay est la plus intense.

D'une belle robe rubis foncé, le nez complexe de fraise, framboise et autres petits fruits rouges se retrouvent dans une bouche gourmande et séduisante avec ses tanins fins et élégants.



### ★ Les Mets

Gougères, jambon persillé, buffets froids, charcuterie fine, œuf farcis au thon, entrée chaude à la crème, jambon braisé, andouillette, poularde à la crème, volaille rôtie, viande blanche, grillades, rôti de porc aux myrtilles, fromage frais de chèvre.

### 🗨 Le Service

Température de dégustation	14 °C
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 5 ans
Conseil du vigneron	- entre 6 mois et 3 ans pour son côté tendre et fruité. - entre 3 et 5 ans pour une maturité complète.
Température de conservation conseillée	entre 10 et 14 °C

## Fiche Technique

### Histoire de l'appellation

Règnié est le Prince des crus. La remarquable qualité et régularité des vins produits sur ce terroir ont permis l'obtention du cru Règnié le 8 décembre 1988 sur près de 400 ha de vignes implantées sur des sols légers de granite rose.

### Le Vignoble

Cépage : Gamay noir.

Première récolte du Domaine en Règnié : 1999.

Le sol de granite rose des « Forchets », très filtrant est le support idéal du Gamay pour l'intensité et la finesse aromatique de ce cépage.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen du vignoble : 55 ans.

### La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle Beaujolaise en grappe entière à 70 %, égrappage pour 30 %.

La macération est de 7 à 8 jours.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 5 à 6 mois en cuves inox.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.