



AOP BEAUJOLAIS CRU REGNIÉ

Domaine Chassagne

Vieilles Vignes

Cépages : Gamay

Sol : Granitique, sablo argileux

Age des vignes: 55 ans

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle, 30% grappes entières,
70% égrappées,

Cuaison pendant 12 jours, pigeage,
Elevage en cuve émail 9 mois.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Ce vin élégant vous fait découvrir une bouche minérale, racée aux tanins fins. Issu de vieilles vignes, il exprime dans sa robe pourpre soutenue, toute la densité des petits raisins noirs. Souple et long en bouche, il exhale des parfums de petits fruits noirs.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C) ou légèrement rafraîchi.

A l'apéritif, avec des grillades, des volailles rôties ou des fromages doux.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z