

RÉGNIÉ LES CHASTYS

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Autour du Domaine ; sol de granit rose

Âge de la vigne : 5 à 60 ans

Culture : Taille en gobelet et en charmette, en **lutte raisonnée** depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, déserbage mécanique

VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement

Macération semi-carbonique de 11 jours
en grappes entières

ÉLEVAGE

Élevé en **cuve béton** entre 6 à 10 mois
avant la mise en bouteilles

DÉGUSTATION

Oeil : Couleur pourpre

Nez : Intensité avec notes de fruits noirs (cassis-mûres)

Palais : Attaque puissante avec une belle structure
Concentration, richesse, élégance, complet et séducteur

SERVICE

Température de service : 13°C

Garde : 5 à 7 ans

Accord mets-vins : S'adapte avec tous les styles de
repas, entre copains



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com

RÉGNIÉ ÉQUATION

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Cuvée d'exception ; en plateau ; sol granitique très altéré profond ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 70 ans

Culture : Taille en gobelet, en **lutte raisonnée** depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments

VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement

Macération semi-carbonique de 25 jours
en grappes entières

ÉLEVAGE

Élevé en fût de chêne issu de forêts du centre de la France
pendant 12 mois, avant la mise en bouteilles

DÉGUSTATION

Oeil : Teinte profonde, sombre

Nez : Belle concentration de fruits noirs avec des notes mentholées

Palais : Rond, puissant et profond

SERVICE

Température de service : 17°C

Garde : 10 à 15 ans

Accord mets-vins : Accord avec une côte d'Angus, une viande maturée ou un cuissot de sanglier



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com