

LACHE MOI LA GRAPPE

Régnié A.O.P.



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Terroirs de granite très altéré profond et d'alluvions anciennes. Les raisins proviennent de vignes âgées en moyenne de 50 ans. Elles sont exposées plein sud à mi-coteaux sur des sols granitiques. Le but de cette cuvée sans soufre ajouté est de donner au vin le potentiel d'exprimer toute la pureté du cépage Gamay Noir et l'intensité du terroir de Régnié.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vinifiés traditionnellement en grappe entière avec une macération longue de 25 jours. De la vendange à l'embouteillage, le vin est produit sans soufre ajouté, nécessitant une rigueur extrême tout au long du processus de vinification.

NOTES DE DEGUSTATION

Un vin fruité, pur et minéral. Au nez, des notes de violette et pivoine accompagné d'une pointe de petits fruits rouges (cassis, groseille). Belle intensité en bouche, équilibrée par ces notes florales et fruitées, accompagné sur la fin par une légère touche poivrée. Les tannins sont bien fondus et en harmonie.

ACCORDS METS & VINS

Viande rouge grillée, veau rôti et gibiers. Fromages à pâte molle.

VEGGIE : Poêlée de girolles, échalotes et châtaignes.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans



Yoan Pitoiset, l'homme vin

Tour Bourdon/ La Sibérie

POINT FORTS

- Vinification naturelle sans soufre ajouté
- Sols de granite très altéré
- Pure expression du Gamay Noir

LACHE MOI LA GRAPPE - Terroirs & Talents - 69 220 Cercié - T (0)4.74.66.77.80

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr