



Régnié AOC

Le prince des crus

Cépage : Gamay noir à jus blanc

La parcelle :

Située au lieu-dit « la ronze » sur une surface de 1 hectare.
Exposition Sud à Sud-Ouest, 280 mètres d'altitude. Sol de granite altéré profond.
10 000 pieds par hectare, taille courte en gobelet traditionnel.

Production maximale de 5000 bouteilles par millésime.

Vinification :

Récolte manuelle avec tri sévère. Egrappage.
Température de fermentation 28-32° C
Macération de 8 à 10 jours
Elevage en cuves 8 mois

Dégustation :

Robe cerise aux reflets violets dans sa jeunesse. Au nez, des arômes de groseille, framboise, mûre.
Bouche souple et ronde offrant une belle expression des arômes de fruits.
Potentiel de garde de 3 à 5 ans.
Servir entre 14 et 16°C.

Accords mets vins :

Vin idéal en apéritif, se marie parfaitement avec des grillades de poissons ou des viandes légères.
Suggestions : Crumble de tomates, brochette d'espadon, filet de cabillaud en papillote.



Monique et Bernard PASSOT – 210 Impasse du Colombier - Route de Fleurie - FR 69910 VILLIE-MORGON
Tél : 33-(0)4-74-69-10-77 Email : mbpassot@yahoo.fr Site : www.passotcollonge.fr
N° TVA : FR 818 193 788 11 ACCISE : FR 016 001E7574 SIRET : 819 378811 00015

