

Régnié Bio

Cuvée Montmerond

Fiche Technique

Vinification

Encuvage par gravité, levures indigènes, sans intrants, macération carbonique (vendange entière) durant 10 à 12 jours, décuvement manuel, pressurage horizontal très doux en mode manuel pendant une journée.

Elevage

100 % en fûts bourguignons (8ans d'âge) durant 12 mois sur lies fines sans intrants.
Assemblage d'un mois, léger sulfitage avant mise, vin non filtré et non collé.

Dégustation

Fruits rouges au nez, bouche structurée, tanins fins, long en bouche.
Vin de garde vous pourrez le conserver plusieurs années pour le magnifier.

Accompagner le de cochonnaille, viande rouge pour enjouer vos papilles.

Servir à 14 °C

Antoine • Sunier

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Surface

1,30 hectares

Lieu-dit

Montmerond

Age des vignes

60 ans

Exposition - Altitude

Sud - 350 m

Nature du sol

100 % sol granitique de faible profondeur très caillouteux – Terroir sur roche mère très qualitatif

Mode de culture

Agriculture Biologique Certifié depuis 2017

