

REGNIE

Vernus



Le dernier petit né de la famille des Crus du Beaujolais, on le surnomme « le Prince des Crus ». Installé majoritairement sur le village de Régnié-Durette, joli coin de paradis de notre région où la particularité est son église aux deux clochers, réplique de la Basilique Notre-Dame de Fourvière à Lyon.

Reconnue AOP en 1988



Robe d'un rouge profond rubis
Nez complexe évoquant la cerise et la mûre confites campé sur une solide trame harmonieuse et fine.

Bouche dotée d'une texture charnue, structurée et enrobée de tanins soyeux, grande longueur en bouche



Raisins mûrs ramassés à pleine maturité
Vendangés à la main exclusivement
Terroir de granite rose à formation caillouteuse
Taille manuelle dite en gobelet
Cépage 100% Gamay noir à jus blanc



Apéritif
Poire à la vigneronne
Onglet de bœuf sauce marchand de vin
Plateau de fromages de chèvre de Cenves



A déguster entre 15 et 17°C,
Garde potentielle entre 2 et 4 ans en cave

