

Régnié

Les Vins Louis Tête - AOP Régnié, Beaujolais, France

rouge fruité.
Vin fruité aux notes de groseille et de mûre confiturée

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Sols de granit rose, riches en éléments minéraux.

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox.
13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe cerise à reflets violets. Nez sur les fruits noirs murs. Bouche fruitée, notes de groseille et de mûre confiturée. Finale souple, bien équilibré et bien construit.

› SERVICE

Service: 12°C. Peut vieillir entre 2 et 4 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Mariage élégant avec une terrine de légumes, des champignons farcis, un soufflé de pommes de terre, une escalope de veau, ou encore un clafouti aux fruits rouges.

