

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.
12%

› CÉPAGES

Gamay : 100%

• 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

Température de service : 12,00°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.



