

Domaine Jean-Michel DUPRE



Régnié *Cru du Beaujolais* - Haute Ronze -

A l'origine

Jean-michel DUPRE a choisi ce terroir pour débiter sa carrière il y a près de 15 ans, à 2 pas du terroir "Les Charmes" de Morgon..

De la vigne...

Superficie du vignoble : 3.5 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 47 ans.

Lieu-dit : « Haute Ronze »

Nature des sols : Sabloneux-limoneux avec des pierres d'origine granitique en surface..

Altitude : 320m.

Exposition : Sud, haut de coteau et Est

Viticulture : Mondage, palissage annuel

Vinification : Vinification : Cuvaison de 13 jours en cuve grillée.

Elevage : Elevage : 5 à 8 mois en cuve selon millésime.

...à la dégustation

Nez de petits fruits des bois. La bouche est ronde et équilibrée, marquée par la fraîcheur et des notes d'épices.

Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement sur viande rouge, essayez sur un pot au feu, de la courge blanche farcie, un Brie aux meaux.

Infos pratiques

- ✪ **Fruité gourmand**
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ✪ **Service**
à partir de 13°C



« Durant toutes ces années, j'ai travaillé sans cesse avec beaucoup de vigueur grâce à la passion du travail bien fait qui m'anime au quotidien. La particularité de mon domaine tient à l'âge moyen de mes vignes, en effet je ne possède quasiment que des vieilles vignes, dont certaines sont centenaires.. »

Jean-Michel DUPRE



Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS