

RÉGNIÉ BIO

Granit doré

Frédéric Sornin

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Gourmand raffiné

Même si les vignes ont été implantées par les romains sur les coteaux de Régnié-Durette, ce n'est qu'en 1988 la qualité des vins a été reconnue et que l'appellation a été inscrite comme cru du Beaujolais, par l'INAO. Ses vignes de Régnié sont la propriété familial. C'est le coeur de notre domaine, je les tiens de mon arrière-grand-père. En plus du côté sentimental, ces vignes sont les premières parcelles que j'ai travaillé. Le terroir particulier de cette parcelle, le granit doré, donne une expression singulière aux vins et à nos maisons qui ont été construites avec.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages à pâtes pressées cuites, desserts chocolat.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine des Ronze

