FRÉDÉRIC SORNIN

# RÉGNIÉ BIO

## Granit doré

### Domaine des Ronze

Gourmand et Raffiné | Delicious and sophisticated

Viticulture biologique certifiée

Certified organic viticulture

100% Gamay noir à jus blanc
Récolte manuelle

100% Gamay noir à jus blanc
Hand-picked grapes

Egrappage - macération semi-carbonique entre 6 et 10 jours - pas d'ajout de sulfite pendant la vinification - élevage en cuves

Destemming – semi-carbonic maceration for 6 to 10 days – no sulphites added during vinification – aged in vats

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, plats exotiques, fromages locaux, desserts au chocolat.

Red meat, white meat, grilled dishes, exotic dishes, local cheeses, chocolate desserts.

Degrés alcool : 12,5%
A déguster entre 13 et 15°

Alcohol content : 12.5%
To be enjoyed between 13 to 15°

Potentiel de garde jusqu'à 5 ans si les bouteilles sont stockées dans de bonnes conditions

Storage potential up to 5 years if the bottles are stored in the good conditions

| | |
|---|---|
| Fruité \| Fruity | ●●● |
| Structure \| Structure | ●●○ |
| Fraîcheur \| Freshness | ●●○ |
| Boisé \| Woody | ○○○ |

ZA Les Treilles - 134 Rue des Artisans
69430 Quincié-en-Beaujolais - France

04 74 69 53 82 - contact@terroirs-originels.com
www.terroirs-originels.com

TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS-MÂCONNAIS-BOURGOGNE