TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS & MÂCONNAIS

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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Terroirs Originels - ZA Les Treilles - 69430 Quincié en Beaujolais - France
Tél : 04 74 69 53 82 - E-mail contact@terroirs-originels.com.
www.terroirs-originels.com