

## RÉGNIÉ

# Vieilles Vignes

Jean-Michel Dupré

### 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. Cette cuvée exprime la richesse et la profondeur du Gamay avec justesse. Les vignes plantées en 1948 offre à ce vin l'âme du terroir. Jean-Michel a fait le choix d'élever seulement 30% de la cuvée en fûts de chêne pour ne pas marquer le vin mais lui apporter de la complexité.

### 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 Centenaire

