



Régnié «Chastys»

Contenance

75 cL

Géographie : Coincés entre les prestigieuses appellation Morgon et Brouilly sur de doux vallons exposés au Sud-Est du village.

Terroir : Sols de granite sablonneux

Vinification : Fermentations semi carbonique à froid, vendanges manuelles, égrappage à 80%, levure indigène.

Nous effectuons des remontages et pigeages régulièrement pour extraire la matière, les couleurs et les tanins.

Élevage : 12 mois cuve béton

Dégustation : Rouge brillant, souples, ronds, équilibrés, les vins sont gourmands, très aromatiques et appréciés pour leur longueur en bouche