



## 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