

JEAN-MARC LAFONT

REGNIE LA RONZE

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Régnié



TERROIR

NATURE DES SOLS : Cuvée issue du lieu dit "La Ronze", en bordure de morgon, avec des sols composés de grés et de sables granitiques.

EXPOSITION : Est, sud-est

AGE MOYEN DES VIGNES : 75 ans

RENDEMENTS MOYENS : 40 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée depuis 1992

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle en grappes entières, avec maîtrise des températures et pigeage.

CUVAISON : 9 jours

ELEVAGE : En foudres de chêne durant 6 mois

PRESENTATION

LE VIN : D'une couleur rouge cerise, il allie finesse, souplesse et structure, en dégageant des arômes de fruits rouges (framboise et groseille), nuancés de subtils parfums floraux, bien équilibré, il possède une remarquable longueur en bouche.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16°

ACCORD METS / VINS : à déguster avec un civet de lapin, un roti de bœuf ou un faisan.

CONSERVATION : 5 à 6 ans

