

Jean-Marc Lafont

REGNIE LA RONZE



COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

AOP: REGNIE



VENDANGES 100% MANUELLES

D'UNE COULEUR ROUGE CERISE, IL ALLIE FINESSE, SOUPLESSE ET STRUCTURE, EN DÉGAGEANT DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES (FRAMBOISE ET GROSEILLE). NUANCÉ DE SUBTILS PARFUMS FLORAUX, CE VIN EST BIEN ÉQUILIBRÉ ET POSSEDE UNE REMARQUABLE LONGUEUR EN BOUCHE.

TERROIR:

Nature des sols : Cuvée issue du lieu dit "La Ronze", en bordure de Morgon. Sols composés de grès et de sables granitiques.

Exposition: Est / Sud Est.

Age moyen des vignes: 75 ans.

Rendement moyen: 40 hect/ha.

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée depuis

1992 & Haute

Valeur Environnementale,

niveau 3.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

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

Cuaison: 9 jours.

Elevage: En foudres de chêne durant 6 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 16°

Accords Mets & Vins: à déguster avec un civet de lapin, un rôti de bœuf ou un faisan.

Conservation: 5 à 6 ans.