



Gilles Copéret

REGNIE Les Chastys

CEPAGE

100 % Gamay noir à jus blanc

COULEUR

Rouge

TERROIR

Autour du Domaine, sur un sol de granit rose

AGE MOYEN DE LA VIGNE

5 à 60 ans



CULTURE

Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments



VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 11 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles



DEGUSTATION

ŒIL : belle couleur pourpre
NEZ : d'une belle intensité avec des notes de fruits noirs (cassis-mûres)
PALAIS : l'attaque puissante se prolonge par une belle structure qui vous surprendra. La bouche conjugue concentration, richesse et élégance.
Un vin complet et particulièrement séducteur



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 13°
GARDE : 5 à 7 ans
ACCORD METS-VINS : s'adapte avec tous les styles de repas, entre copains

