



Gilles Copéret

REGNIE Les Côtes

CEPAGE	100 % Gamay noir à jus blanc
COULEUR	Rouge
TERROIR	En plateau, avec une exposition nord-est, sur un sol granitique très altéré profond
AGE MOYEN DE LA VIGNE	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 15 jours en grappes entières. Elevage en cuve béton entre 6 à 10 mois avant la mise en bouteilles



DEGUSTATION

ŒIL : teinte profonde, sombre et brillante avec des reflets grenat
NEZ : complexe, avec une grande expressivité aromatique de notes de fruits rouges
PALAIS : Charnu et long, avec une belle finesse des tannins



SERVICE

TEMPERATURE DE SERVICE : 13°
GARDE : 5 à 7 ans
ACCORD METS-VINS : accompagnera des viandes gouteuses et des fromages affinés

