



*Printemps Fleuri*  
**RÉGNIÉ**

100% GAMAY



## VIGNOBLE

Cépage : Gamay  
Age : + de 55 ans

Sol : Arènes granitiques  
Taille : Gobelet

Toutes nos vignes sont conduites en agriculture raisonnée afin de préserver notre belle région et ses multiples terroirs.

## VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif à la parcelle.  
Cuvaion : Traditionnelle semi-carbonique de 6 à 8 jours avec maîtrise des températures.  
Elevage : Environ 5 mois en cuve inox.

## DÉGUSTATION

Robe : Rubis.  
Nez : Persistant et intense de fruits très mûrs, des notes d'iris et de pivoine.  
Bouche : Tanins fins et harmonieux. Vin puissant et élégant.

## SERVICE

14–16 C. A déguster sur une papillote de lapin aux épices, une poêlée de champignons, un feuilleté au roquefort ; ou encore un fromage de chèvre frais avec des figues et des noisettes.

