P. FERRAUD & FILS

RÉGNIÉ

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS
CUVÉE ANTOINE FERRAUD

Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Granit sablonneux

Vinification & elevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de degustation

Sa robe est brillante avec une couleur variant du rouge cerise au rouge rubis. Au nez, il se caractérise par sa puissance aromatique: des senteurs de fruits rouges (framboise, groseille, cassis) typiques du Gamay. En bouche, ses tannins fondus font du Régnié, un vin pulpeux qui laisse ses parfums s'exprimer.

Accords mets & vins

Ce Régnié peut se déguster avec des terrines et des viandes blanches, ainsi qu'avec des entrées chaudes à base de crème.

Temperature de service 14 °C

Garde 3 à 5 ans

Histoire

Le Régnié fut le dernier à rejoindre l'élite des Crus du Beaujolais en 1988. Son histoire n'est que passion: celle des vignerons et des professionnels qui, pendant dix ans, ont travaillé avec ardeur pour voir leur appellation - à l'heure dénommée Beaujolais-Villages, faire son entrée dans la prestigieuse famille des crus du Beaujolais.

---

31 - Rue Maréchal Foch - 69220 Belleville - + 33 (0)4 74 06 47 6 - ferraud@ferraud.com - **www.ferraud.com**