

# RÉGNIÉ *château des reyssiers*

## 2019



- Appellation Régnié - Cru du Beaujolais
- En propriété 14 ha
- Sous-sol Sol granitique léger avec beaucoup de sable
- Vendanges Manuelles
- Rendement 45 hl/ha
- Encépagement 100 % Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes 40 ans
- Taille Gobelet
- Densité 10000 pieds/ha

## Description

Le Château des Reyssiers fait partie de l'appellation Régnié. Il se situe aux pieds du Mont Brouilly, non loin de Beaujeu, capitale historique du Beaujolais. La combinaison de l'altitude, du relief vallonné, de l'exposition et de la qualité des sols donne un terroir d'exception. Le Château des Reyssiers date de 1706 et conserve encore en grande partie son architecture d'origine. Ce château a une longue histoire. Plusieurs générations de la famille « Malachard » se sont succédées à sa tête et aussi loin que nous puissions allés, c'est-à-dire depuis au moins 300 ans, on y produit du vin.

## Vinification

Le château réalise des macérations non-carboniques en cuves ouvertes avec seulement ses meilleurs raisins. Après le pressage pneumatique et les fermentations, le vin est élevé en cuves béton avant l'embouteillage.

## Dégustation

D'une belle couleur soutenue avec des reflets violette, le nez de notre Château des Reyssiers 2018 est expressif avec des notes de fraise et de cerise noire. La bouche est ronde, souple et ample. On retrouve les arômes de fruit rouge avec une superbe finale poivrée.

## Accords mets vin

Viande blanche, entrecôte grillée, ribs, hors d'oeuvre raffinés, fromages.

## Température de service

13-14°C



RÉGNIÉ *château des reyssiers*  
2019

Revue de presse

Régnié "Château des Reyssiers" 2019 - 88 points - Wine Spectator

