



La sélection du caveau

Cru Régnié



APELLATION
Régnié

CÉPAGE
Gamay

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe rubis foncé.

Nez : Fruité aux arômes fraises, framboises, groseilles.

Bouche : Ronde, gourmande, et séduisante, avec des tanins fins et élégants.

SERVICE
14°C

ACCORDS METS/VINS

Gougères, jambon persillé, andouillette, volailles rôties, grillades, fromages frais de chèvre.

CONSEILS

À consommer dès le printemps qui suit sa récolte jusqu'à 3 ans pour son côté souple et fruité Et jusqu'à 6 ans pour une parfaite maturité.

Beaujolais Blanc



APELLATION
Beaujolais Villages Blanc

CÉPAGE Chardonnay

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur jaune pâle.

Nez : Expressif et fruité d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : Équilibrée entre rondeur, fraîcheur et finesse.

SERVICE 10°C

ACCORDS METS/VINS

Apéritifs, poissons, crustacés, viandes blanches.

CONSEILS

À consommer dès 6 mois pour sa fraîcheur. Plus vieux, il s'accordera parfaitement avec les fromages.

Rosé



APELLATION
Beaujolais Villages Rosé

CÉPAGE Gamay

DÉGUSTATION

Œil : Belle robe pétale de rose.

Nez : Arômes de fruits frais.

Bouche : Ronde et gourmande, pleine de fraîcheur.

SERVICE 10°C

ACCORDS METS/VINS

Apéritifs, tartes salées, cuisine au barbecue.

CONSEILS

À consommer dans les 2 ans.