



DOMAINE
LES
CAPRÉOLES

SOUS LA CROIX

Millésime :	2018
Appellation :	Régnié Cru du Beaujolais
Couleur :	Rouge
Degré :	13.5%
Cépage :	Gamay
Age moyen des vignes :	55 ans
Densité pieds/ha :	10 000
Nature du sol :	Arènes granitiques (Saprolite)
Rendements (hl/ha) :	25
Mode de vendange :	Manuel
Certification :	Vin certifié Bio



FR-BIO-01
Agriculture France

Spécificités de la vinification et de l'élevage :

100% vendange égrappée, macération avec pigeages réguliers, fermentation malolactique en fût et élevage sur lies avec bâtonnages réguliers.

Quelques mots de plus...

Cette cuvée provient d'une parcelle unique située juste sous la Croix Penet, sur un affleurement de granite. Son potentiel est révélé par un élevage dans les meilleurs fûts pour un vin d'une grande et noble puissance.
Avis aux amateurs de grands vins...

Température de service recommandée : 17°C