



## RÉGNIÉ

### *Agath' the blues*



**CÉPAGE** : 100 % gamay noir à jus blanc.  
Moyenne d'âge des vignes : 60 ans.

**SURFACE** : 1,5 hectare.  
Les Reyssiers 69430 Régnié-Durette  
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

**SOL** : Granite rose.  
Altitude : 320 m  
Exposition : Sud-Ouest  
Rendement : 40 hl/ha

**VINIFICATION** : Vendange manuelle, vinification beaujolaise semi-carbonique sans SO<sub>2</sub>, grappes entières, levures indigènes.  
Durée de fermentation : 17 jours.  
Pré-fermentation à froid pendant 12 heures

**ÉLEVAGE** : 100% futs de 600L  
Degré d'alcool : 13,5 %  
Mise en bouteilles : 17 Juin 2020  
Bouchage liège  
SO<sub>2</sub> libre : 9 mg/l  
SO<sub>2</sub> total : 18 mg/l



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE UE/NON UE

