



RÉGNIÉ CLÉA



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

SURFACE : 0,5 hectare.
Les Reyssiers 69430 Régnié-Durette
Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

SOL : Granite rose
Altitude : 320 m
Exposition : sud-ouest
Rendement : 18 hl/ha

CULTURE : Vin en conversion vers l'agriculture biologique.

VINIFICATION : Vendange manuelle, vinification beaujolaise semi-carbonique sans SO₂, grappes entières, levures indigènes.
Durée de fermentation : 30 jours.

ÉLEVAGE : 1 futs de 225L
Degré d'alcool : 13,5 %
Mise en bouteilles : Août 2019
Bouchage liège
SO₂ libre : <1,7 mg/l
SO₂ total : <3,3 mg/l