

HOSPICES DE BEAUJEU

Régnié

Histoire

Aujourd'hui Propriété du Centre hospitalier de Beaujeu, le domaine viticole des Hospices s'est constitué lentement au fil des siècles, grâce aux legs de plus de 250 bienfaiteurs, depuis l'an 1240 jusqu'à aujourd'hui. La Maison François Martenot entend redonner ses lettres de noblesse à ce domaine historique et revaloriser les 4 cuvées portant le nom des grands donateurs.

Cépage

Gamay

Origine

L'appellation Régnié couvre les communes de Régnié-Durette et de Lantignié. Elle est l'un des dix crus du Beaujolais. Près de 65 Ha constituent le cœur du plus jeune cru du Beaujolais (né en 1988) sur les climats de La Plaigne, Les Reyssiers, Le Chazelet, Lachat ...

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves inox avec maîtrise des températures. La cuvaison est longue avec pigeage et remontages. Elevage en fûts de 8 à 10 mois.

Type de sol

Les sols présentent diverses caractéristiques selon les secteurs, imprimant leur caractère aux vins : granite rose, diorite, substrats mamo-calcaires, détritrus cristallins et éléments fins argileux.



Couleur

Robe grenat profond, très franche.



Nez

Nez expressif révélant un bouquet d'arômes de fruits mûrs mêlés à la cerise noire.



Palais

La bouche est souple, belle expression du fruit avec de la rondeur et de jolis tanins fondus.

Recommandations

Idéal avec des viandes blanches délicates telles que le lapin ou un quasi de veau au romarin. Il s'accorde également très bien avec les poissons de rivière.

Services

14 - 15°C

Potentiel de garde

À boire dans les 4 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com