

# REGNIE DOMAINE DE LA CROIX PENET

## NOTRE CREDO :

*un cépage unique, le Gamay,  
un terroir parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,  
une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,  
des raisins sains et bien mûrs, vendangés à la main,  
une vinification longue, à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,  
un vin de caractère avec une personnalité et de l'élégance.*

---

## REGNIE CROIX PENET 2015

---



### L'APPELLATION REGNIE

Situé dans la commune dont il porte le nom, le cru Régnié est un vin confidentiel. Son nom vient de « Villa Réginus », un domaine romain qui cultivait déjà la vigne. Le Domaine de la Croix Penet est exposé plein sud, en pente douce, à une altitude moyenne de 340 mètres. Le granit recouvert de cristaux de feldspath donne à ce vin une forte personnalité.

### CARTE D'IDENTITÉ

Age moyen des vignes : + de 60 ans  
Agriculture raisonnée  
Cépage : 100% Gamay  
Alcool : 12,5 %/vol.  
Surface en production : 2 ha 15

### VINIFICATION

Vendangés manuellement, les raisins sont triés, partiellement égrappés, et c'est une vinification traditionnelle qui suit, plutôt longue, une quinzaine de jours avec des pigeages réguliers « à la bourguignonne ». Un élevage modéré en barriques vient apporter ensuite la rondeur et l'élégance qui se révèlent lors de l'assemblage final.

### DEGUSTATION

Nez sur des fruits rouges, raisin sec, prune, réglisse, muscade. La bouche est ample et fraîche sur une longue finale. Ce vin à la fois classique et éclectique se marie aussi bien avec la cuisine traditionnelle (épaule d'agneau aux herbes, daubes et marinades) qu'avec des plats plus inventifs (canard aux figues, boudin antillais purée de patates douces, lotte au safran), voire de la cuisine indienne ou de multiples saveurs asiatiques.

### LE MILLESIME 2015

Le millésime 2015 est un millésime de très grande qualité en Beaujolais, durant lequel l'ensoleillement a été exceptionnel. Les grands amateurs le compare à 1947, millésime de légende s'il en est. Il a donné des tanins parfaitement mûrs et une rondeur parfaite, mais n'a pas altéré les arômes frais et délicats du Gamay.

### CONSERVATION

S'il est conservé dans de bonnes conditions, ce Régnié a une belle capacité de vieillissement. Néanmoins, il dévoile dès sa jeunesse toute sa richesse et sa complexité. A consommer dans les 5 ans pour le côté fruit.

### LA PRESSE

#### Guide des Meilleurs Vins de France 2014 par la Revue du Vin Français

Les vins de ce producteur perfectionniste méritent largement l'intérêt des amateurs en quête de beaujolais solides et amples.

#### Guide Bettane & Desseauve des Vins de France 2014

Dominique Piron fait partie de ces infatigables ambassadeurs du Beaujolais qui parcourent le monde pour y faire déguster les différents terroirs qu'il vinifie dans le plus grand respect de la tradition et de l'origine.