

REGNIE J.M DUPRE 2022 Vignes de 1948 75 cl

Le nez est discret mais complexe, on y retrouve des notes kirschées et de cassis. La bouche est bien structurée , soyeuse, et nous laisse une impressi



Référence : 411414

Prix : 14.85 €

Descriptif :

Régnié 2022 Dom. J. Michel DUPRE vignes de 1948

Jean-michel DUPRE a choisi ce terroir "La Ronze" pour débiter sa carrière il y a près de 15 ans, à deux pas du terroir "Les Charmes" de Morgon.

note de dégustation:

Robe d'un joli pourpre. Le nez est discret mais complexe, on y retrouve des notes kirschées et de cassis. La bouche est bien structurée ,ronde avec des tanins fins , soyeux, et nous laisse une impression de fraîcheur.

cépage: 100% Gamay Noir, parcelle de 66 ares au lieu dit la tour bourdon , 10000pieds/ha,exposition sud au soleil levant , vignes agées de 70 ans, sur sol arfilo granitique.

Accords: Côte de bœuf, Os à moelle, pommes de terre en robe des champs, Steak Maître d'Hôtel, Grive au Genièvre, Lièvre à la Royale, Bleu de Bresse, Chaource, fromages de Chèvres.

T°S: 15°C

G: 2032

[Lien vers la fiche du produit](#)