



# Domaine de la Plaigne

## Beaujolais Village



### Zona:

Vitigno:

Terreno:

Esposizione:

Età della vigna:

Superficie:

Vendemmia:

Vinificazione:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

### Regnié-Durette - Beaujolais

100% Gamay Noir à Jus Blanc  
granitico sabbioso

Sud

media 65 anni

tot. 15 ha

Meccanica controllata

Cemento

13°

14°-16°

Azienda familiare certificate HVE "Haut Valeur Environnementale"  
Alto Valore Ambientale nel 2018 ed affiliata all'associazione dei  
*Vignerons Indépendants*.

Bel colore rosso rubino profondo, limpido, al naso è espressivo,  
con spiccati aromi fruttati di lampone, ribes rosso e ribes nero; al  
palato è rotondo ed untuoso, equilibrato e persistente.

### Abbinamenti

Vino conviviale, da servire come aperitivo o con affettati misti,  
carni bianche e primi piatti di pasta.



- *Millésime 2014-Concours Général Agricole Paris 2015: Oro*

