



REGNIÉ LE POTET



CÉPAGE: Gamay

GRAPE VARIETY: Gamay

SOL: argile et granit, granit rose

SOIL: clay & granite, rose granite

VINIFICATION: Récolte manuelle, macération carbonique de raisins entiers de 9 jours en cuves béton et acier

WINEMAKING: Manual harvest, carbonic maceration of whole grapes for 9 days in concrete and steel vats

DÉGUSTATION:

TASTING:

Oeil: Belle couleur pourpre aux reflets violets dans le verre

Eye: Beautiful purple color with violet hues in the glass

Nez: Arômes de fruits rouges

Nose: Red fruits aromas

Bouche: Frais, fruité et léger

Palate: Fresh, fruity, and light

ACCORDS METS ET VINS:
Parfait avec des pâtes, du porc, du veau et de la volaille

FOOD AND WINE PAIRINGS:
Perfect with pasta, pork, veal and poultry