



RÉGNIÉ VALLIÈRES

DOMAINE JEAN-MARC BURGAUD

FRANCE, BEAUJOLAIS

Jean-Marc Burgaud crée son domaine en 1989 au cœur des crus du Beaujolais à environ 50 km de Lyon. L'exploitation compte 19 hectares sur trois appellations : Beaujolais Villages, Régnié et Morgon. Issu d'une famille de vigneron depuis plusieurs générations, Jean-Marc met toute sa passion dans ses vins pour nous offrir des cuvées qui ont du fruit à revendre, de l'élégance, mais aussi de la structure. Déguster une cuvée de Jean-Marc c'est croquer dans un fruit bien mûr tout en équilibre et en profondeur.

[Découvrez le Domaine Jean-Marc Burgaud](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Raisonnée

Superficie totale: 19 hectares

Sol: Sablonneux et granitique

Encépagement: Gamay noir

Âge des vignes: 50 ans

DANS LE CHAI

Vinification: Macération en grappes entières , semi-carbonique à 25 degrés pendant 8 jours. Levures indigènes.

Élevage: En cuve 6 mois.

MODE D'EMPLOI

Service: 14-16°C

Potentiel de garde: 3-5 ans

Notes de dégustation: Doté d'une maturité exceptionnelle, cet excellent Régnié déborde de saveurs mures et rondes. Son nez dégage des notes de fruits plutôt noirs que rouges. Malgré cette maturité très aboutie, ce cru charmeur demeure frais et équilibré. Riche et structuré, il offre un bon potentiel de garde de quelques années.

À table avec: Poisons riches, viandes blanches ou rouges grillées. À l'apéritif ou en pique-nique!

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca