



# 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