

RÉGNIÉ 2017 ROUGE

RUDE FLORENT



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Aujourd'hui les vins de Régnié sont élevés pour obtenir un fruité unique, des tannins fins et une bonne longueur en bouche. C'est un vin rouge qui se boit plutôt jeune mais que l'on peut conserver jusqu'à 4 ans.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Apéritifs dînatoires, à base de charcuterie, fromage et tapas, il accompagne aussi des cuisses de lapin ou de canard, du filet de rouget et des travers de porc.

Détails

Domaine : RUDE FLORENT
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2017
Degrès : 12.5 %
Viticulture : Haute Valeur Environnementale
Primeur : oui
Bio : non
Contenance : 75 cl
Cépages : Gamay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : Régnié AOP

Dégustation

Bouche : Ce Régnié est porté ample et généreux, avec des arômes de fruit rouge comme la groseille fraise. Ses tanins sont souples.

Garde : 4 à 5 ans

Température de service : 14°

Caractéristiques

Terroir : Sable et granite

Cépage : Gamay 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée, Haute Valeur Environnementale

Vinification : Vinification beaujolaise en grappes entières, macération de 6 jours pour garder le fruit du gamay

HISTOIRE DU DOMAINE

Je me suis installé avec 7 ha en 2011 à l'âge de 26 ans, après six années d'étude dans le vin au lycée viticole de Saint-Jean d'Ardières à Bel-Air avec un BEPA vigne et vin de 2001 à 2003, BAC PRO Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole de 2003 à 2005 et BTS viticulture-Œnologie de 2005 à 2007) et trois années d'expérience professionnelle dans un domaine viticole (de 2007 à 2010). Mes parents ne travaillent ni l'un ni l'autre dans le milieu viticole. Je tiens cette passion de mon grand-père. Celui-ci m'a transmis ses compétences et son savoir-faire. Il m'a fait connaître la richesse de nos terroirs. A ce jour, mon exploitation possède une belle diversité de crus soit : Brouilly 2,70 ha, Côte de Brouilly 0,95 ha, Morgon 0,30 ha, Régnié 0,57 ha pour un total de 4,52 ha que je vinifie à ma part. J'ai aussi 3,80 ha de Beaujolais villages rouge et 0,59 ha de Beaujolais villages Blanc soit : 4,39 ha dont les récoltes sont vendues en raisins. Dont 2,39 ha déjà renouvelés en vigne large (0,80/2,00 mètres). L'exploitation est en culture raisonnée, fin 2018 le contrôle et passage à la norme HVE 3 (Haute Valeur Environnementale) pour un respect de la nature et des hommes. J'élabore mes vins dans le respect de la nature, avec amour et passion et grâce à un savoir-faire reconnu pour arriver à obtenir des vins de grande qualité. En effet, j'ai été retenu à de nombreux concours :- Brouilly 2012 ensemble de cave médaille Grand Or au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2013.- Brouilly 2012 PL 60 hl médaille d'Or au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2013.- Régnié 2011 médaille d'Or au concours des deux bouteilles (Villefranche-sur-Saône) en 2014.- Brouilly 2014 médaille de Bronze au concours général agricole (Paris) en 2015.- Brouilly 2014 ensemble de cave et PL 60 hl médaille d'Argent au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2015.- Côte de brouilly 2014 et Morgon 2014 médailles de Bronze au concours des grands vins de France (Mâcon) en 2015.- Morgon 2014 Citation au Guide Hachette des vins 2016.- Brouilly 2015 médaille d'Or au concours international des Gamay (cité internationale Lyon) en 2016 et médaille d'argent au concours des deux bouteilles (Villefranche-sur-Saône) en 2016, Guide Hachette des vins 2017, Guide DVE 87/100, Médaille d'or Gilbert et Gaillard 89/100.- Côte de Brouilly 2015 médaille d'argent au concours général agricole (Paris) en 2016, deux étoiles au Guide Hachette des vins 2017, Guide DVE 90/10, Médaille d'or Gilbert et Gaillard 89/100. - Brouilly 2016 : Médaille d'argent au concours des grands vins du Beaujolais 2017, médaille d'argent à l'international des Gamay 2018 et note de 14.5 au Beaujolais aujourd'hui, médaille d'argent Concours des grands vins de France 2018. - Côte de brouilly 2016 : Médaille d'or au concours des grands vins du Beaujolais 2017, médaille d'argent à l'international des Gamay 2017 et note de 16.5 au Beaujolais aujourd'hui, Médaille d'or Concours des grands vins de France 2018. Je serai ravi de vous faire découvrir mes vins et de pouvoir aboutir à un partenariat pendant de longues années.

RUDE Florent Artisan-Vigneron

