



JEAN-MICHEL DUPRÉ

RÉGNIÉ

Vignes de 1948

Ample & Génereux | Rich & Generous



Sols argilo-granitique
Clay-granite soils



100% Gamay
Vendanges manuelles
100% Gamay
Hand-picked harvests



Vinification en grappes entières.
70% élevé en foudre ciment pendant
l'hiver et le printemps puis 30% élevé
en fût de chêne pendant l'été.
Assemblage avant la mise en bouteille.

Whole-bunch vinification.
70% aged in cement barrels during the
winter and spring, then 30% aged in
oak barrels during the summer.
Blend before bottling



Viandes rouges, viandes blanches,
grillades, plats exotiques, fromages à
pâtes pressées cuites, desserts
chocolat.

Red meats, white meats, grilled meats,
exotic dishes, cooked pressed cheeses,
chocolate desserts.



A déguster A déguster entre 13° et 15°
To be enjoyed Best enjoyed between
13° and 15°



Potentiel de garde Jusqu'à 3 ans dans
de bonnes conditions

Storage potential Up to 3 years in good
conditions

Fruité Fruity	■ ■ ■
Structure Structure	■ ■ ■
Fraîcheur Freshness	■ ■ ■
Boisé Woody	■ ■ ■