

Domaine Jean-Michel DUPRE



Régnié Cru du Beaujolais - Vignes de 1918 -

A l'origine

Une vigne est comparable à un Homme, elle peut vivre plusieurs décénies. Les années lui apportent générosité et sagesse..

De la vigne...

Superficie du vignoble : 0.5 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 94 ans.

Lieu-dit : « Haute Ronze »

Nature des sols : Sabloneux-limoneux avec pierres d'origine granitique..

Altitude : 320m.

Exposition : Sud.

Viticulture : Mondage, palissage annuel

Vinification : Cuvaision de 13 jours en cuve grillée

Vinification : Vinification : Cuvaision de 13 jours en cuve grillée.

Eleage : 8 mois en cuve.

Clarification : Dégrossissage sur terre d'infusoir

...à la dégustation

La robe pourpre intense est impénétrable. Le nez d'une extrême complexité est dominé par des notes de petits fruits confiturés. La bouche est concentrée et rappelle le nez expressif avec un fruité qui se mêle aux notes boisées.

Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement sur gibier ou viande en saue, essayez Mignon de porc aux pruneaux, lapin aux olives, caille aux cerises, Steak Maître d'Hôtel, Grive au Genièvre, Lièvre à la Royale, Chaource, Fromages de Chèvres ou Pâtes Persillées.

Infos pratiques

- ✪ Vin de garde "généreux"
- ✪ Potentiel de garde 0 - 15 ans
- ✪ Service à partir de 13°C



« Durant toutes ces années, j'ai travaillé sans cesse avec beaucoup de vigueur grâce à la passion du travail bien fait qui m'anime au quotidien. La particularité de mon domaine tient à l'âge moyen de mes vignes, en effet je ne possède quasiment que des vieilles vignes, dont certaines sont centenaires.. »

Jean-Michel DUPRE



Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS