

Régnié



AOP : Appellation Régnié Protégée

Surface : 5 hectares - 30 000 bouteilles/an

Cépage - âge moyen : Gamay noir à jus blanc - 55 ans

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha

Rendement moyen : 45 hl/ha - 0,7 kg/pied

Exposition et sol : Sud - sol granitique

Vendanges : manuelles

Macération : 8 jours

Pressurage : pneumatique

Élevage : cuve inox

L'appellation Régnié s'étend sur 650 hectares et représente annuellement une production moyenne de 36 000 Hl. Dernier né des crus Beaujolais, depuis 1988, il est le plus Beaujolais des Crus.

Le Château de Pizay est propriétaire d'un vigneronnage au hameau des «Chastys» à Régnié qui produit des vins typés et remarquables par leurs arômes de framboise et de cassis.

www.vins-chateaupizay.com

