

# Régnié 2018

## Le millésime 2018

2018, Millésime d'extrêmes;

Après un début d'année des plus traditionnels, l'été et l'automne ont culminé sur des crescendos de chaleur et d'ensoleillement.

La vigne a su profiter pleinement de cette arrière-saison exceptionnelle.

Le cycle végétatif raccourci par les beaux jours de Mai a permis aux grappes en nombre raisonnable, de concentrer très tôt leurs richesses. Elles ont poursuivi longtemps cette accumulation de matières et de couleur.

La longue maturation a permis de vinifier des vins opulents, équilibrés et profonds, caressants et puissants.

Dans la veine des 2009 et des 2015.

## Commentaires de dégustation

Robe de grenat profond, nimbée de reflets violines qui scintillent comme des éclats de fruits. La vivacité s'annonce, elle prépare nos sens à la fraîcheur qui nous attend.

Le nez est une gourmandise de fruits rouges, de prunes, de cerise, de pêches de vigne et de tous les fruits du verger...Un festival, une symphonie donnée avec élégance et nuance, crescendos et pianissimos...

Une harmonie olfactive dans la distinction et la fraîcheur.

La bouche est une caresse de fraîcheur fruitée juste soutenue par une structure souple déployée pour faire durer le plaisir.

Les arômes de la compotée de fruits se renouvellent au palais.

La finale est douce et suave, elle fond longtemps dans une sucrosité délicate.

En deux mots : Fruité Gourmand

## A table

Sa finesse aromatique et sa fraîcheur lui permettent de s'afficher avec des entrées de bon goût : ballotine et crudités, mais aussi avec des poissons délicats de rivière et de lac.

Il saura rafraîchir les palais avec des mets salés qu'ils proviennent d'Asie en sushi ou cuisinés au wok mais aussi sur les viandes séchées en charcuterie ou grillées sur les braises.

Il apaise les gosiers secs sous les tonnelles estivales...