

# Château des Pergers

— Régnié · Cru du Beaujolais · —





Chers amis, amateurs de vin,

Certains pâles œnologues, Nez fourré dans l'éprouvette, Faisant fi de tout climat, Ont réussi un bel exploit.

De millésime en millésime On ne saurait voir différence. Le produit certes un peu flatteur Ne satisfait pas l'amateur.

Nous vignerons dans nos cuvages Sommes peu enclins à ces pratiques Dans le terroir du Cru Régnié. Laissez-moi vous présenter Les vins du Château des Vergers.

Georges Yemeniz

#### RÉGNIÉ 2013 ■

Laisser moi reposer Au fond de votre cave, Je suis un vin de garde Puissant et structuré. De vos chasses d'automne, J'accompagne le gibier Tapissant vos palais De parfums affirmés. Sélectionné par le Guide Hachette des vins édition 2015 \* 1 étoile \*

#### RÉGNIÉ 2010 ■

Je suis gouleyant et léger Et coule frais dans les gosiers. Un "vin de soif" dirait Pivot Seuls les snobs y voient défaut C'est tout le charme du Gamay Trouvant terroir en Beaujolais. Sélectionné par la revue « Sommeliers international » Édition 2013

#### RÉGNIÉ 2011

Je suis un vin de charme Aux tanins de velours Ensorcelle l'amateur D'un possible retour. Réussis des concours. Reconnu dans des guides Je me suis affirmé Comme un grand Cru Régnié. Sélectionné par le Guide Hachette des vins édition 2014 \* 1 étoile \*

Médaille de bronze au concours des vins de Mâcon Septembre 2012







## Le Cerroir

#### Le Cru Régnié

Le 20 décembre 1988 le Régnié quittait officiellement la famille des Beaujolais-Villages pour devenir le dixième cru du Beaujolais.

Reconnaissance légitime d'un terroir inséré entre le cru Brouilly au sudouest et le cru Morgon à l'est.

Les vignes s'étagent de 200 à 450 mètres, d'exposition est / sud-est, adossées au nord à la montagne dite d'Avenas qui les domine et les protège.

Le sol est essentiellement composé de granite rose, riche en manganèse. Sol léger, bien drainé, arènes sableuses en surface.

#### Le Château des Vergers

Son domaine viticole de 13 Ha se situe sur la partie sud-est de l'aire d'appellation Régnié. Une grande partie des vignes est au lieu-dit « Crest d'Œillat », côtoyant le cru Morgon.



## La Vigne

**Cépage unique :** Le Gamay, raisin rouge à jus blanc

Taille en gobelet : Une taille courte (3 à 5 cornes)

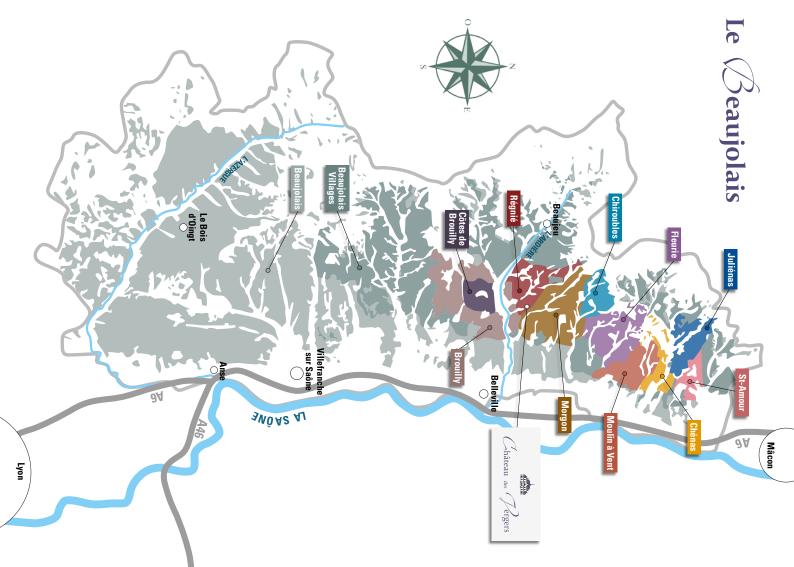
**Densité:** 8000 pieds à l'hectare

**Vieilles vignes :** Âge moyen de 55 ans

**Vendanges:**Manuelles

**Vinification:** 

Vigneron, œnologue participent à cette étape cruciale et délicate pour élaborer des vins de terroir.





## Les Vergers / 69430 Régnié-Durette contact@chateaudesvergers-regnie.fr

#### **Georges YEMENIZ**

Tél. 04 74 04 36 05 Port. 06 30 41 90 79 g.yemeniz@orange.fr

### Blanche de ROMEFORT

Tél. 04 74 07 31 83

