



Château des Vergers

— 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 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*

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*





Rosé

ROSÉ 2013

D'une belle robe, aux parfums affirmés,
Ce rosé de Gamay saura vous étonner.
À la belle saison, accompagne un poisson,
Un dessert de fruits rouges, une tarte au poivron.





Le Terroir

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 sud-ouest 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'Ceillat », 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.

Le Beaujolais





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

www.chateaudesvergers-regnie.fr



Rejoignez nous