



Dominique Piron, 14^e génération de vignerons depuis Étienne Bailly (né en 1590), perpétue l'histoire familiale de Morgon. Spécialiste de l'appellation Morgon, il se consacre maintenant au Domaine du Vieux Bourg à Corcelles au cœur des crus du Beaujolais et aux 30 ha de vignes familiales. Avec son équipe, Dominique produit des vins rouges en Gamay (Morgon, Chénas, Régnié) et du chardonnay pour le Beaujolais Blanc.



RÉGNIÉ LA CROIX PENET

CÉPAGE

100 % Gamay, Appellation d'Origine Protégée de France.

TERROIR

Sols de granite recouverts de cristaux de feldspaths, sur un coteau de 2 hectares 20, plein sud, 300 mètres d'altitude.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinifications traditionnelles. Egrappage partiel. Longues fermentations avec extractions douces. Elevage en cuves.

ACCORDS METS ET VINS

Le Régnié est un concentré de tous les Crus ; le nez fruité du Gamay, une bonne matière du style Morgon, et le croquant d'un vin comme Chiroubles. C'est un vin qui accompagne très bien la cuisine actuelle, plus légère, à base de légumes, de terrines, et de viandes ou de poissons grillés.

A consommer entre 15 et 17°.

MILLÉSIMES DISPONIBLES

Bouteille 75 cl : **2022 et 2023**



La certification Haute Valeur Environnementale pour la culture de toutes nos vignes. Ce label HVE met en valeur la biodiversité et l'agroécologie. Il confirme simplement que l'entreprise est dans une démarche respect de la nature, des sols, de la faune et de la flore.