



## « CUVÉE TIM »

**ORIGINE/ APPELLATION :** Beaujolais /AOC Régnié  
**CEPAGE:** 100% Gamay noir à jus blanc  
**TAILLE :** gobelet  
**DENSITE :** 8 000 à 10 000 pieds/ha  
**AGE MOYEN DES VIGNES :** plus de 40 ans  
**RENDEMENT MOYEN :** 35 - 40 hl/ha

### CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

La vigne est cultivée sur un sol granitique et sablonneux spécifique à la commune de Régnié.

Une seule gorgée de ce vin séducteur en dit beaucoup plus sur son pays que tous les livres de la terre.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Issue de très vieilles vignes sur notre propriété à Régnié, cette cuvée nous dévoile une robe rouge sombre et des arômes de fruits rouges et de violettes.

La bouche est puissante, souple et fruitée.

Il est à servir à 14 - 15°C, principalement sur des viandes blanches (volailles, rôti de veau, rôti de porc, du civet de lapin), des charcuteries. Sa polyvalence lui permet d'accompagner tout un repas des entrées aux fromages. Garde de 3 à 4 ans

