



RÉGNARD

Fondé en 1860

« *Parce que les plus grands vins se suffisent à eux mêmes* »

Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible dans le respect de la typicité du terroir.

GRAND REGNARD 2019

APPELLATION

Le Grand Régnard est élaboré à partir des vignes de l'aire d'appellation contrôlée de Chablis, plantées sur les coteaux les mieux exposés. Les sols kimméridgiens sont constitués de calcaires coquilliers et d'argiles.

MILLESIME

Suite à des gelées printanières importantes, l'été est marqué par des températures très élevées, un fort ensoleillement, et peu de précipitations. A l'arrivée ce millésime affiche de très beaux équilibres.

NOTRE TRAVAIL

Vendanges manuelles et sélection des premiers jus de pressurage. Lentes fermentations alcooliques en cuves inox thermorégulées à 18°. Élaboration de l'assemblage des vins retenus pour cette cuvée, par le maître de chai. Clarification par collage avant mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe pâle limpide et brillante. Nez expressif, dévoilant des arômes d'agrumes, rehaussés d'une belle minéralité. Bouche fraîche dotée d'une texture pleine et grasse et d'une saveur fruitée, révélant des notes de zeste de citron.



Grand Régnard

Grand Régnard est le *fruit* harmonieux d'un vin fin, riche et puissant et d'un flacon reproduisant d'anciennes bouteilles du XVIIe siècle.

Sélectionné à partir des vignes de Chablis les mieux exposées et âgées de plus de 30 ans, cette cuvée produite chaque année, en quantité limitée, exprime le fruit, la rondeur et l'élégance du Chablis dans sa jeunesse.

RÉGNARD
Chablis