



## RÉGNIÉ

Appellation d'Origine Protégée

Le Comptoir de Paul

### REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

**WINEMAKER** Vin sélectionné avec soin par P. Ferraud & Fils

### SOL

Granit sablonneux

### VINIFICATION & ELEVAGE

Traditionnelle et macération semi-carbonique

### NOTES DE DEGUSTATION

Le Régnié est un vin que l'on aime pour son côté friand et rustique. Une touche particulière car en plus de son côté chatoyant, la fin de bouche est liée à son terroir.

### ACCORDS METS & VINS

Il peut se déguster avec des terrines et des viandes blanches, ainsi qu'avec des entrées chaudes à base de crème.

### POINT FORTS

Le Comptoir de Paul, c'est le bistrot au sens le plus noble du terme: un lieu d'échange bien avant les réseaux sociaux! Paul ancien vigneron est un ami fidèle de la Famille Ferraud. C'est d'ailleurs l'amitié qui prime à son comptoir.

**TEMPERATURE DE SERVICE** 14 °C

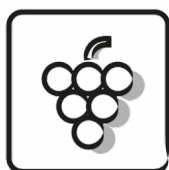
**GARDE** 3 à 5 ans

### DOMAINE

Le Clan rend hommage aux amis et membres de la famille Ferraud, qui l'ont construite au fil des générations! Il regroupe 5 personnages, chacun ayant son propre profil de vin, et ses appellations qui lui correspondent, c'est pourquoi dans le clan, chacun y trouve son vin! Alors, pour qui succomberez-vous?



FRUITÉ



GOURMAND

