

# Régnié « Domaine des Braves »



## Régnié, le créatif, de la famille des « tendres »

**Beaujolais rouge, 100% gamay noir à jus blanc. Fruit du travail de 120 vignerons, le Régnié est un vin parfumé et rond, libérant une longueur en bouche appréciée. Sa robe rouge oscille entre cerise et rubis. Elle habille des arômes de framboise, de groseille, de prunelle, de mûre, de cassis avec une note épicée et minérale. Subtil équilibre de fruits rouges, frais et structuré par de fins tanins, le Régnié vient de vignes orientées sud-est, plantées à 350 mètres d'altitude sur un granite rose riche en éléments minéraux. Il se déguste tôt et jusqu'à 5 ans.**

Créé depuis les années 70, le Domaine des Braves situé sur la commune de Régnié- Durette, s'étend sur une surface de 11 hectares dont 9 hectares en REGNIE.

D'altitude moyenne (300 m), sur un sol de sable et un sous sol de granite pour la moitié de l'exploitation, le reste étant sur un sol argilo limoneux. Les vignes du Domaine des Braves exposées à tous les ensoleillements, puisque plantées sur des plateaux, produisent un **vin rond et généreux avec des arômes de raisins frais**, qui sur le vieillissement, se transforment pour laisser place à des **arômes de fruits confits** sur des notes de pain grillé.

Impossible que le « coup de patte » du vigneron vous échappe. Vin sérieux, on a pour habitude de le qualifier de « féminin » tant sa générosité est appréciée.

Les vignes du Domaine des Braves ont une moyenne d'âge de 45 ans. La production annuelle est d'environ 50.000 bouteilles.

La famille Cinquin, avec son fils, Franck, est aussi connue comme pépiniériste de vignes. Les vins du domaine obtiennent de très nombreux prix dans les Concours et références dans la presse.

Le Régnié se sert entre 12 et 13°C. Il conserve sans problème jusqu'à 5 ans.

On le déguste avec :

- Pâtés et terrines
- Poissons grillés
- Boeuf, veau, porc, ...
- Volailles