

Château du Basty

## RÉGNIÉ

Rouge - Village

### Présentation

L'appellation Régnié située sur la commune de Régnié Durette, est au centre de la région viticole beaujolaise. Elle est limitrophe des appellations Beaujolais Lantignié, Morgon et Brouilly et s'étend sur une surface de 380 hectares.

Les vins Régnié du *Château du Basty* sont issus de terrains exposés au midi, au py de Buillat.

Ils puisent dans leurs terrains caillouteux des arômes riches et concentrés qui en font des vins charmeurs.

Superficie : 1,5ha

Sols de granites caillouteux

Cépage Gamay à 100%

Densité moyenne : 7 500 pieds/Ha

Les vignes ont une moyenne d'âge 30 ans

Certifié en agriculture biologique par FRBIO15

Rendement de 40 Hl/Ha

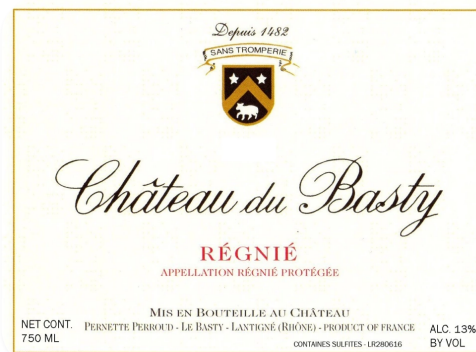
Vendange manuelle

Vinification typiquement beaujolaise, macération semi carbonique de 8 à 12 jours.

Levures indigènes

Elevage en foudre et cuve inox

Mise en bouteille au domaine



## CHÂTEAU DU BASTY

### Histoire

Demeure Historique, le château du Basty appartient à la même famille depuis 1482. Les Varenards, Varenard de Billy, Rony et Perroud s'y installent successivement. Ce domaine au passé multiséculaire propose, en un site remarquable, des vins élaborés avec passion et exigence, selon un savoir faire précieux qui perdure depuis 15 générations, exprimant l'intemporalité de la production d'un terroir.

### Vignes & Vins

Surface du Domaine

18 Hectares

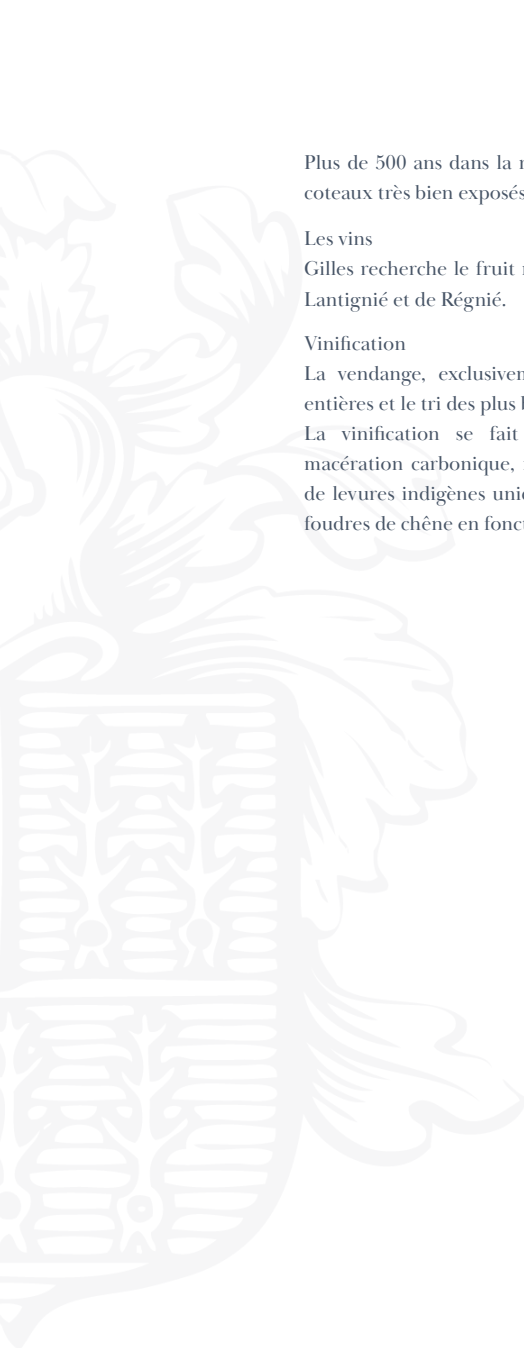
Travail de la vigne

Agriculture biologique

Les plus du domaine

L'expérience, l'exposition et une forte pente en font un site naturel parmi les meilleurs de Lantignié.

En quelques mots



Plus de 500 ans dans la même famille, avec un travail de fourmis sur les coteaux très bien exposés de Lantignié.

#### Les vins

Gilles recherche le fruit mais aussi l'expression des terroirs de Beaujolais Lantignié et de Régnié.

#### Vinification

La vendange, exclusivement manuelle, permet la récolte de grappes entières et le tri des plus beaux raisins.

La vinification se fait de façon traditionnelle (fermentation avec macération carbonique, fermentation malolactique à 100% et utilisation de levures indigènes uniquement), suivi d'un élevage en cuve inox et en foudres de chêne en fonction des appellations.