



Château du Basty

Régnié

Cépage

Gamay

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.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Beaujolais

Château du Basty

Surface du Domaine

18 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture biologique

Historique

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.

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.

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

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com