



RÉGNARD

Fondé en 1860

« *Parce que les grand vins se suffisent à eux-mêmes.* »
Nous vinifions chaque vin le plus naturellement possible, dans le respect de la typicité du terroir.

GRAND REGNARD 2023

L'APPELATION

Le Grand Régnard est issu de vignes appartenant à l'appellation d'origine contrôlée Chablis, plantées sur les coteaux les mieux exposés.

Les sols « kimméridgiens » sont constitués de calcaire coquillier et d'argile.

LE MILLESIME

La climatologie un peu chaotique des mois précédents avec des activités orageuse n'a pas affecté les bonnes conditions de maturation de la vendange. Le millésime 2023 se caractérise par un volume de récolte généreux, des vins avec de la fraîcheur, du fruit et une accessibilité rapide de dégustation. Sans être sur une garde exceptionnelle, ces 2023 procureront du plaisir rapidement mais pourront patienter entre 5 et 10 ans.

NOTRE TRAVAIL

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

DEGUSTATION

La robe du vin est claire, limpide et brillante. Son nez expressif révèle des arômes de fruits jaunes. Les arômes boisés et vanillés sont accompagnés d'une belle minéralité qui apporte une agréable fraîcheur en bouche. La texture est ample et onctueuse, s'ouvrant sur des notes de pêche blanche et d'abricot.

Grand Régnard

Le Grand Régnard est le fruit harmonieux d'un vin fin, riche et puissant et d'une bouteille reproduisant les plus anciennes du 17ème siècle.

Sélectionné parmi les vignes de Chablis les mieux exposées et âgées de plus de 30 ans.

Produit en quantité limitée chaque année, ce vin exprime le fruit, la rondeur et l'élégance du Chablis dans sa jeunesse.



RÉGNARD
Chablis