



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



REGNIE AOC, Daniel Bulliat

Appellation : REGNIE aoc

Cépage : Gamay

Région : Le Beaujolais

Vinification : Nos parcelles de Régnié bénéficient d'une vinification traditionnelle : le « pigeage » ; les raisins récoltés manuellement sont chaque jour « pigés » dans la cuve et la durée de cuvaison est d'un minimum de deux semaines. Cette méthode permet d'obtenir une extraction maximum des tanins et de l'alcool. Ces éléments sont des conservateurs naturels du vin et confèrent

Garde : Dès à présent jusqu' à 5 ans

Dégustation : 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

Accords : Entrées chaudes, terrines ou viandes légères, et plus âgé en fin de repas sur les fromages

Producteur : Nous sommes un domaine familial d'environ 26 hectares, réparti en plusieurs appellations, situé en plein cœur du Beaujolais. 1978 : Noël fraîchement diplômé de l'école de viticulture achète un peu plus de 4 hectares de Beaujolais Villages et continue de travailler sur l'exploitation de ses parents. 1982 : il commence la vente directement (2000 btes) et ne va plus qu'occasionnellement travailler chez ses parents. Petit à petit les grands-parents d'Evelyne (Chiroubles), puis les parents de Noël (Morgon, Beaujolais Villages) et pour finir les parents d'Evelyne (Morgon) lèvent le pied et nous donnent à travailler leurs vignes en métayage (partage de la récolte) pour commencer puis en fermage (location annuelle de la terre) 2002 : Restructuration de l'exploitation en vendant les vignes les plus éloignées (22 kms) pour racheter de la même appellation sur notre commune plus la parcelle de beaujolais Blanc. Nous avons alors un domaine de 10 hectares.... Fin des études du fils, Loïc, avec BEPA et Bac pro options vignes et vins en poche. Il sera employé viticole sur un autre domaine pendant 2 ans. 2004 : Loïc s'installe à son tour, en travaillant 1,70 hect de Moulin à Vent et 60 ares de Chénas en fermage et métayage et en étant salarié sur notre domaine. 2005 : Association du père et du fils en Earl. Les 2 exploitations n'en font plus qu'une avec 2 gérants Loïc et Noël et une employée « multifonctions », Evelyne. Le domaine du encore acquérir de nouvelles vignes en fermage pour le bon fonctionnement de la société et pour satisfaire notre fidèle clientèle. 2010 : Conversion en culture biologique. Aujourd'hui en 2013 le domaine est composé de 7,60 hect de Morgon 1,20 hect de Chiroubles 1,20 hect de beaujolais villages 2,35 hect de beaujolais blanc 3,85 hect de Beaujolais 0,60 hect de Chénas 2,40 hect de

Moulin à vent 7,30 hect de Fleurie Soit un total d'environ 27 hectares,
avec un peu plus d'un tiers en propriété. Le domaine commercialise
aujourd'hui environ 70 000 cols (bouteilles et bag in box)

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com