

REGNIE

« CHAMODERE » 2023

Domaine des Capréoles



Situation : Auvergnat de naissance, Cédric Lecareux est ingénieur en agronomie et œnologue de formation. Suite à 15 années d'expérience dans le monde viti-vinicole, Cédric et Catherine, son épouse, réalisent "leur" projet familial : « Les Capréoles ». C'est durant l'été 2014 que la famille Lecareux a découvert sur Régnié-Durette cette belle propriété et décida de développer le Domaine de 3ha. Le nom des Capréoles est issu du nom donné aux vrilles de la vigne. Leur travail est basé depuis le départ sur les principes de la culture biologique. Par le maintien de matières organiques et la préservation des ressources naturelles, les vignes se développent pleinement dans un sol vivant.

Encépagement : Gamay noir à jus blanc.

Terroir : une seule roche-mère de granite.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : Plaisir immédiat.

Observations : Cette cuvée Chamodère est un mélange de tradition et modernité... En alliant macération carbonique, traditionnelle du Beaujolais, et vendange égrappée, « Chamodère » est vinifiée en levures indigènes. Elle offre un fruit gourmand, aux arômes d'airelles et de myrtilles. La bouche charnue aux tanins soyeux est envoutante. L'aromatique se développe sur des notes finement épicées, mais dominées par les fruits noirs. Une jolie réussite !

Quelques accords : Charcuterie du Lyonnais, Pot au feu, Paupiettes de Veau braisées...

