

FICHE TECHNIQUE

Beaujolais Villages Blanc Prestige

Région : Beaujolais

Appellation : AOC Beaujolais Villages Blanc

Type de Cépage : Chardonnay (100%)

Superficie de nos vignes : 1.8 Ha

Age de la vigne : 6 ans

Géologie du sol: Argile & calcaire

Rendement : 38 HL/Ha **Densité :** 6600 pieds/Ha

Vendange : Mécanique / éraflée

Mode de culture : Agriculture raisonnée

Type de vinification : Macération pelliculaire suivie par le pressurage. Mise en fût 72 heures après le pressurage.

Élevage : 9 mois sur lies en barriques (30 % neuves)

Garde : 3-4 ans

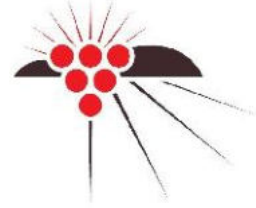
Alcool : 13% vol.

Contenance : 0.75 L

Commentaire : Cette cuvée prestige dévoile des arômes subtils de fruits frais ; des notes de vanille, bourbon. Un équilibre aboutit entre le fruit et la finesse du boisé. Le corps est soutenu par une structure ample et souple. L'intensité aromatique se ressent en bouche, complétée par une rondeur agréable, pour se finir en beauté sur une pointe sèche.

Service & Accords vin-mets : Parfait à l'apéritif, sur des viandes blanches et des plats de poissons en sauces. Servir entre 10 et 12°C.





FICHE TECHNIQUE

Beaujolais Villages Blanc

Région / Region: Beaujolais

Appellation : AOC Beaujolais Villages Blanc

Cépage / Grape: Chardonnay (100%)

Superficie de l 'exploitation / Production Area: 1.9 Ha

Age de la vigne / Age of vines: 10 ans/ years

Géologie du sol / Underground: Argilo Calcaire / Limestone, Clay

Rendement / Yield: 40 HL/Ha

Vendange / Harvest: Mécanique / Mechanical

Mode de culture / Cultural Method: Agriculture raisonnée / Sustainable agriculture. (organic in progress)

Type de vinification / Vinification: Macération pelliculaire avant pressurage.

Pre press maceration

Elevage / Aging: Cuve / Tank

Garde / Storing: 3 ans / 3 Years

Alcool / Alcohol: 13% vol.

Contenance / Content: 0.75 L

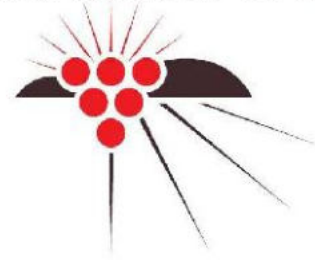
Commentaire : Beaujolais Villages Blanc, la « Perle du Beaujolais », est issu du Chardonnay. Il offre des arômes subtils de fruits frais et de fleurs blanches. Une alliance d 'étoffe et fraîcheur, un équilibre abouti entre rondeur et finesse.

Beaujolais Villages White, the " Pearl of Beaujolais ", made from our Chardonnay. This wine offers subtle aromas of fresh fruit and white flowers. An alliance of body and freshness, a well balanced structure between roundness and sharpness.

Service & Accords vin-mets : Parfait à l 'apéritif et sur des plats de poissons en sauces. Servir frais entre 9 et 10°C.

Serve freshly between 9 and 10°C. Perfect for the aperitif and on fish dishes in sauces.





FICHE TECHNIQUE

Bourgogne Gamay

Region: Burgundy

Appellation: AOC Bourgogne Gamay

Vintage: 2017

Type de Cépage : Gamay Noir à jus blanc (100%)

Surface of vines: Assembling of differents fields

Age of the vines : 40 to 80 years

Soil: Pink granit and decomposing schist and molten rock.

Yield: 42 HI /Ha

Harverst: carefully picked by hand

Agriculture: sustainable agriculture

Vinification: traditionnal. 75-80% destemmed. 8 days maceration.

Aging: Steel tank + 6 mont in oak barrels

Wine potential aging: 5-6 years

Alcohol: 13% vol.

Capacity of bottle: 0.75 L

Comments: Structured, silky, mild and fine wine with nice body added by the oak aging. Under the ruby colour, the nose is intense and complex. This is a dry, medium-bodied and fruity red wine featuring refreshing acidity. On the palate, the soft tannins and a broad mouthfeel make it a very dinkable wine.

Wine and dishes: Serve between 16-17°C. With subtle wooded notes, this wines is a delicious enhancement to chicken casserole, grilled ribeye steak, steak with herb butter and roast pork loin.



Château de Durette SARL- Chez le Bois - 69430 Régnié-Durette - France

Tel: +33 (0)4 74 04 20 13 - Portable : +33 (0)6 60 30 55 26

info@chateauduredette.eu www.chateauduredette.eu



FICHE TECHNIQUE

CHENAS « Fidélité »

Région : Beaujolais

Appellation : AOC Chénas, Cru du Beaujolais

Type de Cépage : Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie de l 'exploitation: 2.5 Ha

Age de la vigne : 35-40 ans

Géologie du sol: Sable granitique

Rendement : 35 Hl /Ha **Densité:** 8000 pieds/Ha

Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.

Mode de culture : Agriculture raisonnée.

Type de vinification : Traditionnelle en cuve ciment.

Elevage : Fût de Chêne Bourguignon (6 mois)

Garde : 5-6 ans

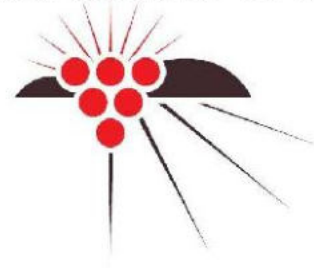
Alcool : 13% vol.

Contenance : 0.75 L

Commentaire : Ce vin présente une robe rubis teintée de grenat, des arômes floraux de pivoine et de rose nuancés de notes épicées. L 'élevage en fût lui apporte quelques notes boisées, vanillées et torréfiées. Vin de garde généreux et structuré, il sait se faire tendre en bouche.

Service & Accords vin-mets : Servir à 14-15° avec des viandes en sauce, des rôtis, du canard, ou fromages forts.





FICHE TECHNIQUE

CHENAS ' Les Brureaux '

Région: Beaujolais

Appellation: AOC Chénas, Cru du Beaujolais

Type de Cépage: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Localisation & superficie: Les Brureaux, 1.6 Ha

Age de la vigne: 45 ans

Géologie du sol: Sable granitique

Orientation: Sud-est **Pente:** 20%

Rendement: 40 Hl /Ha **Densité:** 8000 pieds/Ha

Vendange: Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.

Mode de culture: Agriculture raisonnée.

Type de vinification: Traditionnelle, 75 % égrappé

Elevage: Cuve

Garde: 5-6 ans

Alcool: 13% vol.

Contenance: 0.75 L

Récompense: Médaille d' Or à l' International du Gamay 2020

Commentaire: Ce vin présente une robe rubis teintée de grenat, des arômes floraux de pivoine et de rose, nuancés de notes épicées et boisées en vieillissant. Vin de garde généreux et bien charpenté, il sait se faire tendre en bouche.

Service & Accords vin-mets: Servir à 14° avec des viandes en sauce, des rôtis, du canard, ou fromages forts.





FICHE TECHNIQUE

Crémant de Bourgogne

Région : Beaujolais

Appellation : Crémant de Bourgogne

Type de Cépage : 100 % Chardonnay

Superficie de l'exploitation: 1.6 Ha

Age de la vigne : 10 ans

Géologie du sol: Argilo Calcaire

Rendement : 50HL/Ha

Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.

Mode de culture : Agriculture raisonnée.

Type de vinification : Pressurage direct.

Elevage : Méthode traditionnelle (12 mois). Dosage Brut.

Garde : 2 ans

Alcool : 12.5% vol.

Contenance : 0.75 L

Quantité produite: 6000 bouteilles

Commentaires: La bulle est fine et forme un délicat collier de perles.

Les arômes d'agrumes, floraux ou minéraux accompagnent fraîcheur et élégance en bouche.

Service & Accords vin-mets : Entre 6 et 8 °C. Parfait à l'apéritif, il s'accorde parfaitement aux petits fours et ses arômes fruités peuvent aussi trouver l'association parfaite avec un dessert sucré.





FICHE TECHNIQUE

Julié纳斯 ‘ Colline des Mouilles ’

Region: Beaujolais, France

Appellation: AOC Julié纳斯, Cru du Beaujolais

Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Location & surface: Les Mouilles, 1.9 Ha

Age of the vines: 35 years

Soil: Sand granite

Orientation: South **Slope:** 60%

Yield: 40 HI /Ha **Density:** 8000 vines/Ha

Harvest: Handmade, carefully sorted by elegant hands.

Agriculture: Sustainable agriculture.

Type of vinification: Traditional, 75 % destemmed

Maturing: Tank

Ageing: 4-5 years

Alcohol: 14% vol.

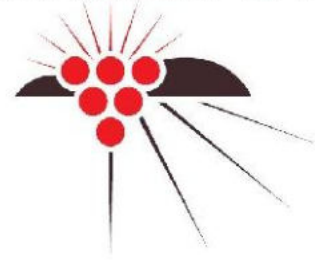
Size of bottle: 0.75 L

Quantity produced: 8000 bottles

Comments: This wine has a dark ruby grenat colour. Deep red fruit nose, hints of pepper notes.

Food pairing: Serve at 14– 15°C with grilled duck, ‘ Coq au Vin ’, grilled Lamb or with nice french cheese.





FICHE TECHNIQUE

MORGON Hommage

Région / Region: Beaujolais

Appellation: AOC Morgon, Cru du Beaujolais (Corcelette & Côte de Py)

Millésime / Vintage: 2014

Cépage / Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie / Surface: 1 Ha

Age de la vigne / Age of vines: 40 ans

Géologie du sol / Underground: Loose granite and schist

Rendement / Yield: 40 Hl / Ha

Vendange / Harvest: Manuelle / Carefully hand picked.

Mode de culture / Cultural Method: Agriculture raisonnée / Integrated farm management.

Type de vinification / Vinification: Traditionnelle, 'pigeage', 11 jours de macération / Traditional, 'pigeage', 11 days of

Elevage / Aging: Cuve / Tank

Garde / Storing: 6 à 8 ans / 6 to 8 years

Alcool / Alcohol: 13% vol.

Contenance / Content: 0.75 L & 1.5 L

Quantité produite / Quantity produced: 3000 bouteilles / bottles

Commentaire / Comment: Un des crus les plus typé. Robe rubis grenat. Vin charpenté et soutenu, des tanins fins et soyeux. De belles notes de cerises et de réglisse. Vin structuré, soyeux, tendre, très long et fin.

One of the most typical cru. Ruby garnet colored, robust and steady wine, fine and silky tannins. Beautiful notes of cherries and licorice. Structured & silky.

Service & Accords vin-mets : 15° à 16°C avec des plats de viandes en sauce, entrecôte Beaujolaise, gibier sauce poivrade / 15° to 16°C served with braised beef, roasted duck.





FICHE TECHNIQUE

MORGON ' Les Charmes '

Région : Beaujolais

Appellation : AOC Morgon, Cru du Beaujolais

Type de Cépage : Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie de nos vignes: 2.0 Ha

Age de la vigne : 40-60 ans

Géologie du sol: schistes granitiques décomposés

Rendement : 40 Hl /Ha **Densité:** 8000 pieds/Ha

Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.

Mode de culture : Agriculture raisonnée.

Type de vinification : Macération pré-fermentaire (10 Jours)

Elevage : Cuve

Garde : 4-6 ans

Alcool : 13% vol.

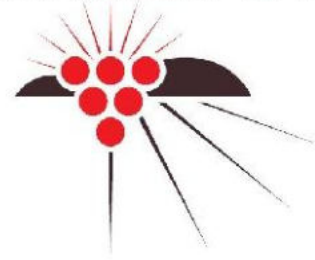
Contenance : 0.75 L

Quantité produite: 10000 bouteilles

Commentaire : Un des crus les plus typé. Vin charpenté et soutenu. Robe rubis grenat. De belles notes de cerises et de réglisse. Vin structuré, soyeux, tendre, long et fin.

Service & Accords vin-mets : Se déguste à 14-15°C avec des plats de viandes en sauce, Gibier sauce poivrade.





FICHE TECHNIQUE

Moulin à Vent 'Les Gimarets'

Region: Beaujolais, France

Appellation: AOC Moulin à Vent, Cru du Beaujolais

Grape: Gamay Noir à jus blanc (100%)

Location & surface: Les Gimarets, 1.5 Ha

Age of the vines: 40 years

Soil: Sand granite with seams of manganese

Orientation: East **Slope:** 5%

Yield: 40 HI /Ha **Density:** 8000 vines/Ha

Harvest: Handmade, carefully sorted by elegant hands.

Agriculture: Sustainable agriculture.

Type of vinification: Traditional, 75 % destemmed

Maturing: Concrete Tank

Ageing: 6-8 years

Alcohol: 13% vol.

Size of bottle : 0.75 L

Quantity produced : 8000 bottles

Comments: This wonderful Cru from the north of the Beaujolais region is a powerful wine. Well built and complex, Moulin à vent is a wine to lay down, up to 10 years depending on the vintage. Set around a robe that goes from deep ruby to dark garnet. This wine shows floral and fruity aromas.

Food pairing: Serve at 16°C with red meat dishes, with 'Coq au vin', and after some years with wild game meat.





FICHE TECHNIQUE

Moulin à Vent Prestige

Région : Beaujolais

Appellation : AOC Moulin à Vent, Cru du Beaujolais

Type de Cépage : Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie des vignes: 1.4 Ha

Age de la vigne : 40 ans

Géologie du sol: Sol granitique (granit rose) veiné de manganèse

Rendement : 40 Hl /Ha

Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.

Mode de culture : Agriculture raisonnée.

Type de vinification : Traditionnelle en cuve ciment

Elevage : 9 à 12 mois en barrique de 228 Litres.

Garde : 6 à 9 ans

Alcool : 13% vol.

Contenance : 0.75 L

Commentaire : Vins de garde par excellence, intense et tannique. Couleur rubis foncé. Nez aux arômes de torréfié, vanillé tout en gardant la caractéristique du fruit prédominant. En bouche une belle longueur, velouté et ample. On retrouve la structure légèrement boisée, une complexité fruitée (cassis, mûres).

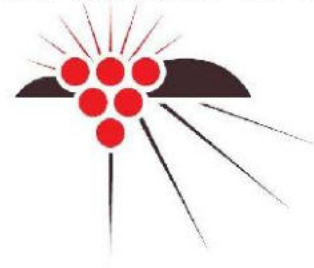
Service & Accords vin-mets : Il s ' apprécie jeune avec des viandes rouges, et avec des plats de gibier après quelques années de garde.



Château de Durette SCEA - Chez le Bois - 69430 Régnié-Durette - France

Tel: +33 (0)4 74 04 20 13 - Portable: +33 (0)6 60 30 55 26

info@chateauduredette.eu www.chateauduredette.eu



FICHE TECHNIQUE

Régnié 'Exception'

Région : Beaujolais

Appellation : AOC Régnié, Cru du Beaujolais

Type de Cépage : Gamay Noir à jus blanc (100%)

Superficie de l'exploitation: 8.4 Ha

Sélection parcelle: Les Petites Bruyères 0.8 Ha

Age de la vigne : 60 ans

Géologie du sol: Granit sablonneux

Rendement : 40 Hl /Ha

Vendange : Manuelle, soigneusement triée par des mains expertes.

Mode de culture : Agriculture raisonnée.

Type de vinification : Traditionnelle. 10 jours de macération. Elevage en cuve ciment pendant une durée de 8 mois.

Elevage : Cuve

Garde : 5-6 ans

Alcool : 13% vol.

Contenance : 0.75 L

Commentaire : Cru du Beaujolais produit sur des coteaux sablonneux au sous-sol de granit rose. Vignes d'une moyenne d'âge de 60 ans. Arômes de groseille, de cassis, de framboise sur une touche florale et épicée. Long en bouche, avec des tanins fondus.

Service & Accords vin-mets : Servir entre 12-14° avec des terrines, grillades, navarin d'agneau printanier.

