



Une diversité de terroirs, parmi les plus remarquables des crus du Beaujolais,

Une agronomie dans la biodiversité et le respect de la nature,

Des vinifications à la recherche de l'expression, de la rondeur et de la pureté,

Des vins de caractère avec une personnalité et de l'élégance.

## RÉGNIÉ Croix Penet

*Appellation Origine Protégée*

Plus jeune cru du Beaujolais, Regnié a néanmoins su s'imposer grâce à sa forte personnalité. Vinifié traditionnellement avec une macération plutôt longue et des pigeages réguliers à la bourguignonne, le vin est passé en barriques pour obtenir un vin rond et élégant.

Pour profiter de la fraîcheur et de la souplesse de ce millésime 2019, dégustez-le entre sa troisième et sa cinquième année.



Croix Penet



100% Gamay



Sol de granit riche en fer et manganèse



Elevage en cuves béton et passage en barriques



Un vin frais à la bouche ample et au nez de fruits rouges, prunes et raisins secs



Tarte à la tomate, écrasé de patates douces, épaule d'agneau au thym, cuisine asiatique



2018 Decanter : 92/100 ; La Revue des Vins de France : 91/100

Maison Piron 1216 Route du Cru - Morgon 69910 Villié-Morgon

Tel : 33 (0) 474 69 10 20 Contact : piron@maison-piron.fr - www.domaines-piron.fr