

DOMAINE DU CRÊT D'OEILLAT



DOMAINE DU CRÊT D'OEILLAT AOP RÉGNIÉ SANS SULFITES AJOUTÉS



Histoire

Le Domaine du Crêt d'Oeillat est une pépite dans un écrin de granit.

En proie aux températures les plus arides du cru Régnié en plein été : un paysage brut, granitique s'ouvre devant nos yeux. Nous travaillons un terroir riche au sol granitique qui donne force et caractère à nos vieilles vignes.

Dès le millésime 2020, nous entamons l'aventure avec ce domaine en quête de renaissance. Nous sculptons dans ce diamant brut, deux joyaux: une cuvée sans sulfites ajoutés et une cuvée parcellaire confidentielle.

Notre domaine, certifié HVE3 et Terra Vitis, s'étend sur 10 hectares sur le lieu-dit du Crêt d'Oeillat qui domine le versant Est du cru Régnié.



Terroir et vinification

Son sol granitique accidenté renforce la personnalité de nos vieilles vignes de Gamay noir à jus blanc, qui puisent sa force dans un terroir brut, à flanc de coteau.

Après des vendanges manuelles, nous vinifions cette cuvée sans sulfites ajoutés dans nos chais récemment rénovés, le tout dans des cuves de béton.



Notes de dégustation

Cette cuvée est une ode au cépage gamay: une robe grenat, un nez vibrant, une bouche pure et fruitée. Des arômes de framboises et de cerises rouges s'équilibrent avec des notes minérales subtiles. Belle longueur en bouche.



Accords mets & vins

Vin harmonieux et vif, il s'accorde divinement avec une belle pièce de porc au caramel ou une volaille au lard. Il saura également accompagner un plateau d'antipasti végétariens ou une salade de chèvre chaud.