

DOMAINE DU
**CRÊT
D'OEILLAT**



DOMAINE DU
CRÊT D'OEILLAT
AOP RÉGNIÉ
VIEILLES VIGNES



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 s'ouvre devant nos yeux. Nous travaillons un terroir riche au sol granitique qui donne force et caractère à nos 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

Cette cuvée confidentielle est le fruit du « Crêt », parcelle de vieilles vignes qui s'élèvent sur un sol de granit rose.

Vendangé à la main, notre gamay est vinifié en cuve de béton au Domaine.



Notes de dégustation

Vin vif à la robe brillante et au nez chaleureux, notre cuvée exprime la force et le caractère de son terroir granitique. Une minéralité prononcée qui fait place à la pureté des fruits rouges cueillis à maturité. Belle longueur en bouche et texture généreuse avec des tannins souples, bien intégrés.



Accords mets & vins

Notre vin saura accompagner un risotto de champignons sauvages, une pintade en cocotte ou de la volaille grillée. Il pourra également se servir avec de la cuisine italienne: osso bucco, pasta all'arrabiata ou antipasti.