Vin sauvage à Poil, Régnié, Château de la Terrière



Plongez dans l'univers audacieux d'un Régnié 100 % nature, où le Gamay s'exprime sans fard, sans soufre ajouté, pour un résultat pur, vibrant et minéral. Né sur le lieu-dit « La Sibérie », ce vin doit son nom et son étiquette décalée – ornée d'un ours – à l'inspiration glaciale et sauvage de son terroir. Un Beaujolais qui ose l'authenticité, alliant fraîcheur, fruit et une touche de fantaisie, pour une dégustation aussi sincère que surprenante d'un vin "à poil".

Origine: Les vignes, âgées de 50 ans en moyenne, s'épanouissent plein sud sur le lieu-dit « La Sibérie », un coteau de granit rose décomposé, mélange de sable et de cailloux. Ce sol froid et tardif imprime au vin sa minéralité et sa tension, tandis que l'exposition optimale garantit une maturité parfaite des raisins.

Encépagement: gamay

Vinification: Vinifié en grappes entières selon une méthode traditionnelle, il macère 25 jours sans aucun ajout de sulfite, préservant ainsi la typicité du terroir. L'élevage, naturel et respectueux, donne naissance à un vin pur, reflet fidèle de son origine et de son millésime.

Dégustation: Sa robe rubis annonce un nez explosif de violette, cassis et groseille, relevé d'une pointe de poivre noir. En bouche, il séduit par ses tanins fondus, son équilibre frais et sa finale minérale, signature d'un vin naturel et généreux.

Potentiel de garde: 2-5 ans (mieux jeune et carafer |)

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Parfait avec des viandes rouges grillées, des gibiers ou des fromages bourguignons, il révèle aussi tout son charme avec des légumes poêlés aux châtaignes. À décanter une heure avant service pour en libérer toute la palette aromatique.

- Poulet à l'estragon
- Coquelet à l estragon
- ...