Vin sauvage à Poil, Régnié, Château de la Terrière

Duik in de gedurfde wereld van een 100% natuurlijke Régnié, waar de Gamay zich onverbloemd uitdrukt, zonder toegevoegde zwavel, voor een puur, levendig en mineraal resultaat. Deze wijn, afkomstig uit de veldnaam “La Sibérie”, dankt zijn naam en zijn opvallende etiket – versierd met een beer – aan de ijzige en wilde inspiratie van zijn terroir. Een Beaujolais die authenticiteit durft, met een combinatie van frisheid, fruit en een vleugje fantasie, voor een even oprechte als verrassende proeverij van een ‘naakte’ wijn.

Oorsprong: De wijnstokken, die gemiddeld 50 jaar oud zijn, groeien op het zuiden op de plek die ‘La Sibérie’ wordt genoemd, een helling van afgebroken roze graniet, een mengeling van zand en kiezelstenen. Deze koude en late bodem geeft de wijn zijn mineraliteit en spanning, terwijl de optimale ligging zorgt voor een perfecte rijping van de druiven.

Druiven: gamay

Vinificatie: De wijn wordt volgens een traditionele methode van hele druiventrossen gemaakt en macereren 25 dagen zonder toevoeging van sulfiet, waardoor de typische kenmerken van het terroir behouden blijven. De natuurlijke en respectvolle rijping resulteert in een pure wijn die een getrouwe weerspiegeling is van zijn oorsprong en zijn oogstjaar.

Degustatie: Zijn robijnrode kleur kondigt een explosieve neus van viooltjes, cassis en rode bessen aan, met een vleugje zwarte peper. In de mond verleidt hij met zijn zachte tannines, zijn frisse evenwicht en zijn minerale afdronk, het kenmerk van een natuurlijke en genereuze wijn.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar (liefst jong en karaferen |)

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: 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.

- Kip met dragon
- Haantje met dragon
- ...