



Siamo a Pupillin, nel cuore dell'appellazione di Arbois, nello Jura, dove ha sede il domaine **Overnoy-Crinquand**, dal cognome della madre e del padre di Mickael, che rappresenta la quarta generazione e che porta avanti il domaine assieme al fratello.

5,5 ettari di vigna, coltivati nei ripidi declivi dell'area soprannominati "La Bidode", in biologico, di cui due a Ploussard, uno a Trousseau, uno a Savagnin, ed uno e mezzo a Chardonnay. Le vinificazioni sono di stampo tradizionale, con microvinificazioni nella cinquecentesca cantina di famiglia.

L'idea è quella di trasmettere al meglio l'identità del territorio giurassiano, attraverso i suoi varietali di elezione, in maniera non invasiva ma con una lettura molto elegante anche nei vini di stampo ossidativo.

Jura

NUMERO BOTTIGLIE  
20.000BT/anno

ETTARI VITATI  
4ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biologico

ZONE DI COMPETENZA  
Italia



### Ploussard 2018

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- 100% Ploussard
- indigeni • 30
- Calcare, Marna
- Guyot
- 12 mesi Acciaio
- Tagliatelle al ragù, Zuppa di pesce, Quaglie lardellate, Petto di piccione
- elegante, il frutto croccante, il tannino appena accennato, la freschezza di fondo lo rendono un bel jolly a tavola



### Trousseau 2018

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 13° • Vino Rosso

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- 100% Trousseau
- indigeni • 25
- Calcare, Marna
- Guyot
- 12 mesi Botte Grande
- Pollo, Carbonara, Vitello tonnato, Formaggi freschi
- verticale, gioviiale, da bersi un fresco



### Savagnin Ouillé 2016

Biodinamico, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- 100% Savagnin
- indigeni • 30
- Calcare, Marna
- Guyot
- 36 mesi Barrique
- Formaggi Stagionati, Mozzarella di bufala, Gamberoni alla griglia, Pasta cacio e pepe
- eleganza e verticalità di beva, stile non ossidativo



### Savagnin 2016

Naturale, Narbit • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- 100% Savagnin
- indigeni • 30
- Calcare, Marna
- Guyot
- 48 mesi Botte Grande
- Primi di pesce, Rigatoni all'amatriciana, Insalata di mare
- Stile ossidativo, gastronomico, eclettico



### Vielles Vignes 2015

Naturale, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- 100% Savagnin
- Indigeni • 10mg
- Calcare, Marna
- Alberello
- 36 mesi Barrique
- Crostacei, Zuppa toscana, Grigliata di pesce, Carpaccio di salmone
- Salino, verve acida e profondità di beva



### Vin Jaune 2007

Naturale, Narbit • 0,62l • Vino Bianco

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- 100% Savagnin
- indigeni • 30
- Calcare, Marna
- Guyot
- 10 anni Barrique + 2 anni Bottiglia
- Formaggi Stagionati, Carbonara, Dessert con crema, Formaggi erborinati
- Complessità, visceralità, completezza



### Crémant Blanc 2019

Naturale, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- Novembre -1
- 100% Chardonnay
- indigeni • 40
- Calcare, Marna
- Guyot
- 12 mesi Acciaio
- Frutti di mare, Lasagnette al pesto, Formaggi freschi
- Una bolla che non ti aspetti



### Crémant rosé 2019

Naturale, Narbit • 0,75l • 12.5° • Vino Bollicine

Prodotto disponibile dal 25/01/2021

- Gennaio 2020
- 100% Ploussard
- indigeni • 30
- Calcare, Marna
- Guyot
- 12 mesi Acciaio
- Carpaccio, Vitello tonnato, Tagliatelle al ragù, Tartare di tonno
- Rugoso, salato, da tavola