

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Beaujolais-Villages A.O.P.

Vieilles Vignes

Château
de la Terrière

depuis 1535



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 3 ha

PROPRIETAIRE SCEA des 2 Châteaux

DOMAINE

Le Château de la Terrière se dresse depuis le XVI^{ème} siècle à Cercé au cœur de la région du Beaujolais. Il est l'un des plus vieux domaines de la région. Les vignes d'une superficie totale de 28 ha. sont âgées de 50 ans en moyenne et s'étendent plein sud, à mi-coteaux, sur une colline de granit. L'objectif de Frédéric Maignet, maître d'œuvre du Château, est de laisser au vin le temps de prendre pleinement son expression et de refléter la complexité du terroir.

SOL

Les vignes se situent sur le cru Régnié, sur le lieu-dit "La Tour Bourdon". Sols de cailloux de granite blanc et d'alluvions anciennes.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en grappe entière. Macération de 15 jours environ. Élevage en cuve inox

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est très aromatique avec des arômes de fraises et de cerises. Riche en bouche, c'est un Beaujolais-Villages de garde.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagne parfaitement des salades composées, terrines et poissons grillés.

VEGGIE : Terrine de légumes.

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 1 à 3 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2015 - Médaille d'Argent Concours International du Gamay 2016
- Millésime 2014 - Médaille d'Or Guide Gilbert et Gaillard Édition 2015
- Millésime 2014 - Médaille de Bronze Concours International Wine Challenge et Decanter 2015



Frédéric Maignet, l'homme vin

La Tour Bourdon/La Sibérie

POINT FORTS

- Parcelles situées sur le Cru Régnié
- Vieilles Vignes de 70 ans
- Un Beaujolais-Villages de garde

Château de la Terrière - 69220 Cercé - T (0)4.74.66.77.80 - F +33 (0)4.74.66.77.85

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr