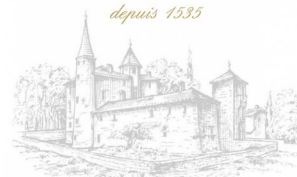


CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Fleurie A.O.P.

Château
de la Terrière

depuis 1535



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 1,5 ha

PROPRIETAIRE SCEA des 2 Châteaux

DOMAINE

Le Château de la Terrière se dresse depuis le XVI^{ème} siècle à Cercié 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 terroir de "Grand Pré", sur des sols de sable granitique très drainant.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en grappe entière. Macération de 15 jours environ. Élevage de 9 mois sur lies fines.

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez finement réservé, fruité, qui évolue lentement sur des arômes de violette et de framboise. Une fin de bouche sur la violette toute en élégance.

ACCORDS METS & VINS

Dinde aux marrons, gigot d'agneau rôti, canard sauce poivre vert.

VEGGIE : Légumes printaniers (haricots verts, petits pois, asperges...) et pommes de terres nouvelles sautées.

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2014 - 90/100 WINEREVIEW
- Millésime 2014 - 1 Étoile Guide Hachette des Vins Édition 2017
- Millésime 2014 - Médaille d'Argent Concours International Wine Challenge + Decanter 2015



Frédéric Maignet, l'homme vin

La Tour Bourdon/La Sibérie

POINT FORTS

- Sous sol de granite rose pour un vin élégant
- Peut être bu rapidement
- Ou peut être laissé à vieillir 5 ans et plus

Château de la Terrière - La Terrière - 69220 Cercié - 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