

# CHÂTEAU DE LA TERRIERE

Coteaux Bourguignons A.O.P.

PINOT NOIR SAUVAGE

## REGION

France / Bourgogne

**CEPAGE** Pinot Noir

**SUPERFICIE** 1 hectare

**PROPRIETAIRE** SCEA des 2 Châteaux

## DOMAINE

Le Château de la Terrière se dresse face au mont Brouilly, au cœur du Beaujolais historique, depuis le XVIème siècle. Depuis 2010, l'équipe du château exploite des vignes de Pinot Noir à Cogny et Ville sur Jarnioux, dans la région des "Pierres Dorées" au nord de Lyon. Une région idéale pour ce cépage "Royal" : un ensoleillement régulier combiné à une exposition nord/est permet au Pinot Noir de révéler toute son élégance et sa richesse.

## SOL

Les sols argilo-calcaires sont travaillés mécaniquement et les interventions minimales. Tout est fait au plus juste et avec précision pour valoriser l'expression des terroirs et respecter la vigne ainsi que la biodiversité des sols et de l'environnement.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Avec des vendanges manuelles en grappes entières, un pied de cuve est utilisé pour un démarrage rapide de la fermentation. La macération dure une vingtaine de jours. Elle est réalisée selon la méthode traditionnelle bourguignonne et la technique ancestrale du "chapeau grillé" est utilisée. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 7 à 8 mois, offrant des vertus anti-oxydantes. L'élevage est réalisé en cuve inox afin de bien le protéger de l'oxygène. Enfin, la mise en bouteille est réalisée sans collage et avec une légère filtration. Des bouchons en liège naturel sont utilisés pour laisser le vin respirer calmement.

## NOTES DE DEGUSTATION

A l'oeil, une robe profonde et soutenue aux reflets violets se dévoile. Le nez charmeur et intense, offre des arômes de pivoine, de fruits rouges et noirs (cerise, framboise et mûre) ainsi qu'une touche de réglisse. En bouche, matière, richesse et puissance sur des tanins soyeux et fondus, apportant une belle gourmandise.

## ACCORDS METS & VINS

Sauté de veau Marengo, viandes rouges grillées, canard rôti au chou ou dessert au chocolat.  
VEGGIE : Poêlée de brocolis ou risotto aux champignons.

## PRATIQUES ECOLOGIQUES

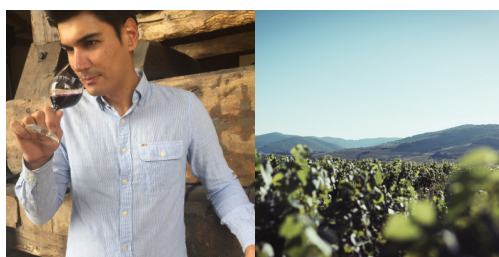
Conversion vers l'Agriculture Biologique

**TEMPERATURE DE SERVICE** 15 °C

**GARDE** 2 à 5 ans

Château  
de la Terrière

depuis 1535



Yoan Pitoiset - Oenologue

Vignes de Cogny

## POINT FORTS

- Vinifié sans soufre
- Origine "Pierres Dorées"
- Région idéale pour le Pinot Noir

CHÂTEAU DE LA TERRIERE - La Terrière - 69220 - Cercié - T 04 74 66 77 80

[www.terroirs-et-talents.fr](http://www.terroirs-et-talents.fr) - [info@terroirs-et-talents.fr](mailto:info@terroirs-et-talents.fr)