

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Brouilly A.O.P.

Cuvée Jules du Souzy

Château
de la Terrière

depuis 1535



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 2 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

Sélection parcellaire sur les vignes du "plateau". Sol de granite rose décomposé, mélangeant sable et cailloux. Le sol sur ces parcelles est pauvre en argile, donc très filtrant, et produit de petits rendements.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendange manuelle avec tri drastique des baies. Vinification bourguignonne avec éraflage. Macération longue d'environ 25 jours. Elevage uniquement en foudre de bois selon la méthode traditionnelle beaujolaise. Le vin est légèrement filtré pour préserver toute sa complexité.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rubis limpide et brillante. Le nez est puissant avec des arômes de cerise, mûre et violette. Belle concentration et longueur en bouche. Beau potentiel de vieillissement.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagne parfaitement viandes rouges, gibiers et fromages bourguignons (Saint Marcellin, Mont d'Or, Epoisse).

VEGGIE : Poêlée de champignons.

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 5 à 10 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2016 - 16.5/20 Revue Beaujolais Aujourd'hui
- Millésime 2015 - Médaille d'Argent Concours International Du Gamay 2017



Frédéric Maignet, l'homme vin

La Tour Bourdon/La Sibérie

POINT FORTS

- Vieilles vignes de 80 ans
- Sélection parcellaire
- Elevé en fûts de chêne

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