

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Brouilly A.O.P.

Tradition

Château
de la Terrière

depuis 1535



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 10 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

Sol de granite rose décomposé, mélangeant sable et cailloux, avec des réserves d'argile en profondeur.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en grappe entière. Macération de 15 jours environ. Élevage de 9 mois en cuve ciment.

NOTES DE DEGUSTATION

Le nez est très aromatique avec des arômes de fruits printaniers de fraise et framboise. Bouche ronde, toute en finesse avec une finale minérale.

ACCORDS METS & VINS

Il accompagne parfaitement un burger, des viandes blanches et poissons (thon et saumon grillé).
VEGGIE : Salades et tarte aux fruits rouges.

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2016 - 3 étoiles Guide Hachette Des Vins 2018
- Millésime 2016 - Médaille d'Argent International Wine Challenge
- Millésime 2015 - 18/20 Revue du Vin de France Juin 2017



Frédéric Maignet, l'homme vin

La Tour Bourdon/La Sibérie

POINT FORTS

- Une finale minérale
- Peut se boire légèrement frais
- L' AOP préférée des brasseries parisiennes

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