

CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Régnié A.O.P.

Vin Sauvage à Poil

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

Les vignes se situent sur le lieu-dit "La Sibérie", sur des sols de granite rose décomposé, mélangeant sable et cailloux.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en grappe entière, puis macération de 25 jours env. Pour cette cuvée nous pratiquons une méthode naturelle sans ajout de sulfite, qui correspond à la typicité de ce terroir.

NOTES DE DEGUSTATION

Un vin fruité, pur et minéral, aux notes florales de violette et de petits fruits noirs (cassis, groseille) et de poivre noir en finale. En bouche il offre de beaux tanins fondus et un équilibre sur la fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges grillées, gibiers et fromages bourguignons. Idéalement à décanter une heure avant de servir.

VEGGIE : Légumes poêlés avec des châtaignes.

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE 2 à 5 ans

RECOMPENSES

- Millésime 2016 - 90/100 Site Web Vinous
- Millésime 2016 - 17.5/20 Revue Beaujolais Aujourd'hui
- Millésime 2015 - Citation Guide Bettane & Desseauve Edition 2016



Frédéric Maignet, l'homme vin

La Tour Bourdon/La Sibérie

POINT FORTS

- Parcelle plantée en 1911
- Vin nature sans soufre ajouté
- Packaging original et identitaire

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