

# CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Moulin-à-Vent A.O.P.

Cuvée de la Lure

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<sup>ème</sup> 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 Yoan Pitoiset, 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 les terroirs de "Moulin à Lure" et "En Brennay", sur des sols de granite profonds et riches en minéraux.

## VINIFICATION & ELEVAGE

Vendange manuelle avec tri drastique des baies. Vinification bourguignonne avec éraflage. Macération longue d'environ 25 jours. Élevage de 9 à 12 mois en fûts de chêne âgés de 2 à 5 ans. Le vin est légèrement filtré pour préserver toute sa complexité.

## NOTES DE DEGUSTATION

Un nez complexe et robuste avec des arômes de cerise, de mûre et de réglisse. La bouche est charnue et structurée avec une belle longueur sur des notes réglissées.

## ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, gibiers et fromages bourguignons comme l'Epoisse.

VEGGIE : Assiette de légumes d'automne poêlés : châtaignes, champignons, potimarron.

## PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

**GARDE** Ce vin vieillera comme un grand Bourgogne, il peut se conserver plus de 10 ans.

## RECOMPENSES

- Millésime 2018 - 91/100 Wine Enthusiast 2021
- Millésime 2017 - Médaille d'Or Concours des Grands Vins du Beaujolais 2019



Yoan Pitoiset - Oenologue

La Tour Bourdon

## POINTS FORTS

- Le plus "Bourguignon" des Crus du Beaujolais
- Vin vieilli en fût de chêne
- Vin de longue garde

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