

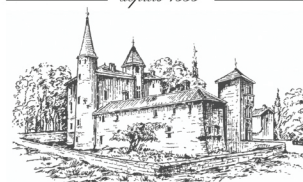
CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

Moulin-à-Vent A.O.P.

Le Moulin

Château de la Terrière

depuis 1535



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SUPERFICIE 0.5 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 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 le climat "Le Moulin", au pied du prestigieux Moulin-à-Vent, sur une arène de granite rose peu profonde où la vigne puise directement de la roche mère son alimentation. C'est un des climats les plus prestigieux de l'appellation.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendange manuelle avec tri drastique des baies. Vinification bourguignonne avec éraflage. Macération longue d'environ 25 jours. Elevage en fûts de chêne neuf. Le vin est légèrement filtré pour préserver toute sa complexité.

NOTES DE DEGUSTATION

Un nez complexe et robuste avec des arômes de cerises, de mûres légèrement torréfié. La bouche est pleine d'énergie, complexe avec une belle longueur sur des notes de café et de réglisse.

ACCORDS METS & VINS

Viandes rouges, gibiers et fromages bourguignons type Epoisse.

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

PRATIQUES ECOLOGIQUES

Agriculture en lutte raisonnée

TEMPERATURE DE SERVICE 15 °C

GARDE C'est un vin de garde qui vieillira comme un grand bourgogne et que l'on peut conserver plus de 10 ans.

RECOMPENSES

- Millésime 2018 - 1 étoile Guide Hachette des Vins 2022
- Millésime 2018 - 92/100 Wine Enthusiast 2021



Yoan Pitoiset - Oenologue

La Tour Bourdon

POINT FORTS

- Un des climats le plus prestigieux sur Moulin-à-Vent
- 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 - info@terroirs-et-talents.fr