## ET SI NOUS ALLIONS PLUS LOIN DANS LES EXPLICATIONS ?

Nous faisons une sélection parcellaire sur de très vieilles vignes situées près du lieu-dit "La Sibérie". Plantées en 1911, elles sont aujourd'hui centenaires. Celles-ci produisent de petits rendements et des raisins avec de petites baies qui sont très saines et résistantes.

Les raisins sont vendangés à la main en grappes entières, avec tri des raisins à la vigne. Puis ils sont transportés en bac, pour ne pas écraser les baies, jusqu'au cuvage qui se trouve à environ 600 mètres de la parcelle.

Les raisins sont montés dans la cuve avec des tapis larges, toujours avec le souci de ne pas écraser les baies. Un pied de cuve nous permet de démarrer rapidement la fermentation. La macération se fait traditionnellement en grappes entières, le jus étant protégé de l'air par le gaz carbonique de la fermentation. Nous réalisons quelques remontages. Cette extraction réalisée tout en douceur permet d'apporter de la structure tout en conservant l'élégance du terroir et de limiter les manipulations.

Puis l'élevage se fait sur lies fines qui ont un pouvoir antioxydant pendant 7 à 8 mois. La mise en bouteille est faite à la propriété, sans collage et avec une légère filtration. Nous utilisons des lièges naturels de grande qualité afin de laisser respirer le vin et de "dompter" ce vin sauvage.

Distribué par

TERROIRS & TALENTS
Tel. (+33) 04 74 66 77 80 - info@terroirs-et-talents.fr

vigneron indépendant

# RÉGNIÉ

## LE VIN NATURE DU CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

# VIN SAUVAGE A POIL

## CRU DU BEAUJOLAIS

Château de la Terrière
La Terrière - 69 220 Cercié - Tel. +33 (0)4 74 66 77 80 - contact@chateaudelaterriere.fr

# LE VIN SAUVAGE À POIL ,
## LE VIN NATURE DU CHÂTEAU DE LA TERRIÈRE

3 hectares
sur le lieu-dit "La Sibérie" AOP Régnié
Vin sans soufre ajouté

Le Château de la Terrière se dresse face au Mont Brouilly depuis le XVI[éme] siècle à Cercié au cœur du Beaujolais historique. Il est aujourd'hui l'un des plus vieux domaines de la région. Les vignes du Château s'étendent plein Sud, à mi-coteaux, sur une colline de granit altéré et profond de Régnié.

La vigne est conduite en lutte raisonnée, les sols sont travaillés mécaniquement et les interventions minimales. En somme, tout est fait au plus juste et avec précision pour valoriser l'expression des terroirs et respecter la vigne. L'approche reste traditionnelle, avec des vendanges réalisées à la main, dans des bacs pour ne pas écraser le raisin et les baies.

Frédéric Maignet est le maître d'oeuvre du Château de la Terrière, et de cette cuvée nature. En 2009, la qualité des raisins était superbe et Frédéric étant sûr de lui-même, il décide d'aller plus loin et réalise une cuvée "nature" avec les raisins du lieu-dit "La Sibérie", situé sur l'AOP Régnié. Une méthode de vinification et d'élevage sans aucun ajout de sulfite, qui correspond parfaitement à la typicité de ce terroir produisant un vin fruité, pur et minéral.

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Frédéric MAIGNET

## ET AU NIVEAU DÉGUSTATION ?

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

## ON LE BOIT AVEC QUOI ?

Des légumes poêlés, terrines, viandes grillées ou avec des fromages affinés.
Pour une conservation optimale, on veillera à maintenir les bouteilles à une température inférieure à 18° C.