

Brouilly, Château de la Terrière



Ce magnifique château du XIVème ceint de 14 ha de vignes est situé au pied du mont Brouilly, à Cercié. Le gérant, Gregory Barbet, est également propriétaire du Domaine Pirolette à Saint-Amour. Le sol granitique et sablonneux sied au gamay du Beaujolais. Lutte raisonnée, vendanges manuelles, vinification de 15 jours, donnent au final un nez de fruits printaniers.

Origine: Le gamay croît sur des sols granitiques et bien drainés, offrant une bonne profondeur aux racines. Le climat tempéré permet une maturation optimale du cépage Gamay, favorisant la fraîcheur et la concentration des arômes. Ce terroir apporte aux vins de Brouilly une belle minéralité, une acidité rafraîchissante et des arômes de fruits rouges.

Encépagement: gamay

Vinification: On place une partie des raisins entiers dans des cuves fermées, ce qui permet une fermentation intracellulaire dans les baies non éclatées. Cela donne des vins fruités, souples et aromatiques, avec des arômes de fruits frais et une texture douce. Cependant, une petite partie de la récolte peut être vinifiée de manière plus traditionnelle, en utilisant la macération classique pour ajouter de la structure et de la complexité au vin.

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

Potentiel de garde: 2-5 ans

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Ce brouilly s'associe aux burgers, charcuteries, viandes blanches et desserts de fruits rouges.

- Saucissons
- ...