Château Terrier des Cailloux, Blaye, Côtes de Bordeaux



Château Terrier des Cailloux ose l'audace, fruit d'une vinification révolutionnaire où tradition et modernité se rencontrent. Sous l'impulsion de Wilfried Bourseau, ayant acquis une expérience internationale, ce domaine repousse les limites par une sélection levures, offrant ainsi un vin pur, vibrant et résolument authentique.

Origine: Niché sur les collines de Blaye Côtes de Bordeaux, ce vignoble de 2 hectares bénéficie de sols sableux et d'un climat tempéré, idéal pour le merlot et le malbec. Ces conditions uniques, associées à une viticulture biologique, permettent d'exprimer toute la typicité d'un terroir préservé, où la douceur des fruits et la minéralité s'harmonisent naturellement.

Vinification: Ici, la tradition rencontre l'innovation : après une fermentation alcoolique rapide de 5 jours, une macération pelliculaire à basse température (8°C) extrait délicatement les arômes fruités. L'élevage, mené 10 mois en cuves béton de petite capacité, préserve la fraîcheur et la pureté du vin, tandis qu'un contrôle rigoureux des températures et l'absence totale de soufre ajouté garantissent une expression authentique et stable.

Dégustation: Sa robe rubis, brillante et vive, laisse présager une explosion de fruits rouges et noirs au nez : fraise des bois, cassis et mûre, relevés d'une touche mentholée subtile. En bouche, il séduit par sa texture soyeuse, son équilibre gourmand entre fruit croquant et torréfaction légère, tandis que des tanins fondus et une pointe d'acidité en finale en font un vin à la fois généreux et dynamique.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal pour accompagner des viandes grillées ou une salade de tomates estivale, il révèle aussi toute sa complexité face à des desserts à base de fraises ou de framboises.