



**Producteur :** Easton - Terre Rouge

**Couleur :** Rosé

**Appellation :** Sierra Foothills

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** Bill Easton

**Géologie du sol :** Granitique.

**Vinification :** Macéré à froid notre jus rosé sur les peaux des raisins de grenache et de mourvèdre pendant environ 24 heures afin d'extraire les arômes, d'extraire un peu de couleur et d'intensifier les saveurs et la complexité dans le vin fini. Plus tard, nous incorporons une petite quantité (environ 24% en 2020) de cépages blancs du Rhône pour ajouter de la nuance et de la complexité au rosé terminé.

**Élevage :** En barriques de chêne français.

**Aspect gustatif :** Présente un subtil piquant de cannelle et de noix de muscade, ainsi que de savoureuses saveurs de kaki, de pastèque et de pêche blanche. Absolument sec avec une délicieuse nuance crémeuse et un goût croquant.

### Le domaine :

Pionnier des cépages rhodaniens en Californie, Bill Easton s'anime d'une grande passion lorsqu'il nous parle de terroir, de l'histoire du vin et de sa région des Sierra Foothills où il élabore depuis plus de trente ans des vins authentiques, généreux et bien équilibrés.

Les vignobles, tous travaillés sans chimie, sont répartis sur plusieurs sites du comté d'Amador, dont les plus beaux terroirs sont situés dans les aires de Fiddletown et Shenandoah Valley, avec certaines vignes avoisinant les 1000m d'altitude.

### Revue de presse :

Nadia Fournier et Patrick Désy, *Le Journal de Québec*, Blogue *Les Méchants Raisins*, Jun 2022

Et pourquoi pas un rosé d'exception pour la fête des Pères ? Provenant de la Californie, le vin affiche une robe saumonée aux reflets cerises qui détonne dans cet océan de rosés aux couleurs très pâles. On s'attend d'ailleurs à un rosé puissant et vineux. Or, c'est tout le contraire. Le vin est certes concentré, mais tendre, volumineux, presque aérien et fin de bouche. Un équilibre remarquable donnant un rosé savoureux et sapide. Il a peu fléchi en éclat et en précision sur les trois jours où il a été dégusté. Parmi les meilleurs rosés cette année. Servir frais (11-12 °C), plutôt que froid.

<https://www.journaldequebec.com/2022/06/17/sante-papa>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jun 2021**

Je me souviens d'avoir goûté dans une dégustation Rézin et d'avoir agréablement surpris par la profondeur et l'élégance des vins de Terre Rouge. Bill Easton et Jane O'Riordan élaborent une trentaine de vins différents. Les vins se retrouvant sous l'étiquette "Terre Rouge" sont produits à partir de cépages rhodadiens sur des sols comparables à certains sols de la Vallée du Rhône. Rosé de saigné composé à 66% de mourvèdre, 30% grenache et 4% syrah.

<https://us18.campaign-archive.com/home/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=5e176004da>

**Nadia Fournier, Le Journal de Québec, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 1969**

Et pourquoi pas un rosé d'exception pour la fête des Pères? Provenant de la Californie, le vin affiche une robe saumonée aux reflets cerises qui détonne dans cet océan de rosés aux couleurs très pâles. On s'attend d'ailleurs à un rosé puissant et vineux. Or, c'est tout le contraire. Le vin est certes concentré, mais tendre, volumineux, presque aérien et fin de bouche. Un équilibre remarquable donnant un rosé savoureux et sapide. Il a peu fléchi en éclat et en précision sur les trois jours où il a été dégusté. Parmi les meilleurs rosés cette année. Servir frais (11-12°C), plutôt que froid.

<https://www.journaldequebec.com/2022/06/17/sante-papa>