



Producteur : Easton - Terre Rouge

SAQ (CCNP) : 11629710

Couleur : Rosé

Format : 750ml

Prix : 34.25 \$

Appellation : Sierra Foothills

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Bill Easton

Géologie du sol : Granitique.

Encépagement : Mourvèdre (50%), Grenache noir (35%), Grenache blanc (6%), Viognier (4%) et Roussanne (4%)

Vinification : Macéré à froid notre jus rosé sur les peaux 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 15% en 2021) 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 : Le vin présente de subtiles notes d'épices telles la cannelle et la noix de muscade, ainsi que de kaki, de melon d'eau et de pêche blanche. Il est absolument sec avec une délicieuse nuance crémeuse et un goût vif.

Accord vin et mets : Son accord parfait est servi bien frais lors d'un après-midi d'été bien chaud!

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 :

Jean Aubry, Le Devoir, Jun 2023

Substance, sève, puissance et ampleur, ce rosé à la robe corail profond en regorge généreusement. Essentiellement des grenaches noirs et des mourvèdres hautement savoureux, dont le caractère affirmé les destine au tajine comme au gratin d'aubergines, avec un moelleux de texture et une fraîcheur épicée fort bien ciblés.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/792970/le-gris>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jun 2023

Here's one that's been aged for you. Rich, textured, spicy with red fruits alongside pear and peach. Great complexity, power and length. It's almost tannic. Big pink ready for a big meal. Grape varieties: mourvedre, grenache, viognier, roussanne. Residual sugar: 1.5 g/l. Serve at 10-14 C. Drink now. Food pairing idea: Vegetarian stir fry with tamari and ginger, spicy salmon, lobster.

<https://montrealgazette.com/life/food/wines-of-the-week-you-can-pour-the-rose-but-are-you-drinking-it-properly>

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>