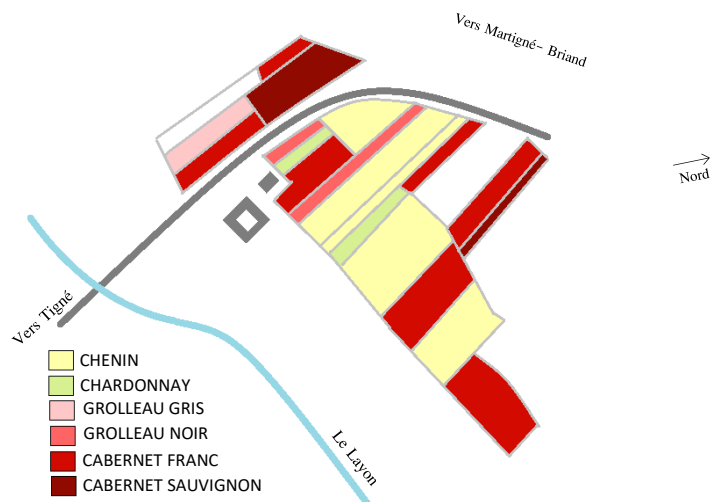




## CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



### **Le Domaine/The Vineyard**

19.40 ha de vignes. *19.40 ha of vines*

- 7.80 ha de Chenin
- 6.40 ha de Cabernet Franc
- 2.10 ha de Cabernet Sauvignon
- 2 ha de Grolleau Noir et Gris
- 1.10 ha de Chardonnay

Un terroir de schistes et de grès, situé au bord du Layon qui permet d'avoir un microclimat idéal pour obtenir des vins frais et fruités.

*Crus of Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon (46%), Chenin (37%), Chardonnay and Grolleau (17%) expressed in the soils of schist, clay shale and sandstone, near the Layon river.*

### **La Viticulture/Winegrowing**

Une passion de tous les jours pour ces milliers de ceps qui constituent notre trésor.

Arrêt du désherbage chimique, mise en place d'un travail du sol réfléchi pour accompagner au mieux nos pieds de vigne dans les différents cycles végétatifs.

Semis de jachère fleurie pour retrouver un écosystème au cœur de nos parcelles. Arrêt de l'utilisation d'insecticide pour conserver ce microcosme regagné.

*We have stopped using chemical weeding and the use of insecticide. We have set up a thoughtful tillage to best support our vines in the different vegetative cycles.*


*Our flowering fallow seeding enable to rediscover an ecosystem in the heart of our plots*

### **La Vinification**

Réduction des intrants utilisés tout au long des fermentations. Travail sur la précision et l'accompagnement sans interventions brutales.

*Our vinification takes place naturally, without any brutal intervention and in reducing inputs throughout the fermentations.*

Château de La Calonnière – Lieu-dit La Calonnière - Martigné Briand – 49540 TERRANJOU

 02 41 59 43 37

 [contact@chateudelacalonniere.fr](mailto:contact@chateudelacalonniere.fr)



CHÂTEAU DE LA  
**CALONNIÈRE**

## COTEAUX DU LAYON

100% Chenin

MILLESIME 2022

Terroir : Argilo-schisteux

Age moyen des vignes : 17 ans

### A la vigne :

Effeuvillage et ébourgeonnage manuels

Vendange à la main par des tries

### A la cave :

Pressurage lent et à froid

Double décantation

Fermentation alcoolique en cuve

inox thermorégulée

### Analyses :

SO2 libre : 45 mg/L

TAV : 12 %vol.

Sucres résiduels : 90 g/L



### Dégustation :

Ce Coteaux du Layon a un bel équilibre entre l'acidité et le sucre. Le nez est frais et suave avec des notes d'abricot et de coing, en bouche ce vin est frais et fruité.


### Potentiel de garde :

Dès maintenant ou à garder pendant 5 ans.

### Accords Mets-Vins :

Accord parfait avec des bouchées/ plats sucrés-salés, ou pour accompagner vos desserts acidulés (tarte citron)

Château de La Calonnière – Lieu-dit La Calonnière - Martigné Briand – 49540 TERRANJOU

 02 41 59 43 37

 [contact@chateaudelacalonniere.fr](mailto:contact@chateaudelacalonniere.fr)



CHÂTEAU DE LA  
**CALONNIÈRE**

## COTEAUX DU LAYON

100% Chenin

VINTAGE 2022

Soils of clay shale

Age of vines : 16 years old

### In the Vineyard :

Manual leaf thinning et disbudbing

Harvested by hand by sorting

### In the Cellar :

Slow cold pressing

Alcoholic fermentation in stainless-  
steel tanks- controlled temperature

### Technical Data :

Free SO2 : 45 mg/L

ABV : 12 %vol.

Residual Sugar : 90 g/L



### Tasting Notes :

This Coteaux du Layon has a nice balance between acidity and sugar. The nose is fresh and smooth with notes of apricot and quince, in the mouth this wine is fresh and fruity.


### Cellaring Time :

To drink now or in the next 5 coming years

### Food Pairing :

Perfect pairing with bites/sweet and savory dishes or to accompany your tangy desserts (lemon tart).

Château de La Calonnière – Lieu-dit La Calonnière - Martigné Briand – 49540 TERRANJOU

 02 41 59 43 37

 [contact@chateaudelacalonniere.fr](mailto:contact@chateaudelacalonniere.fr)