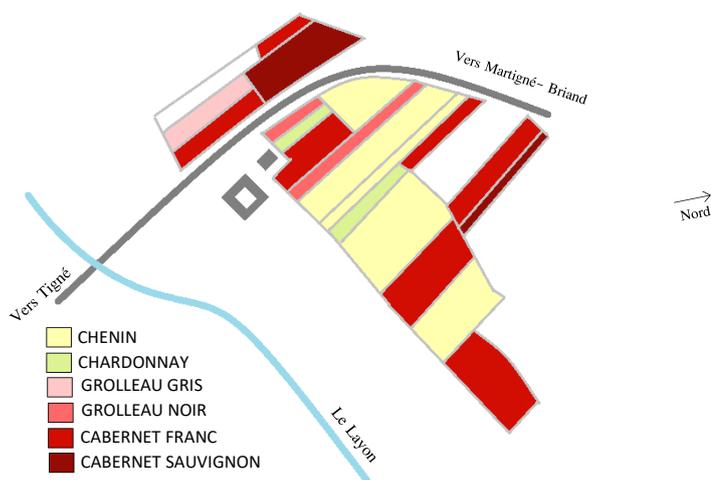




CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



Le Domaine

18.30 ha de vignes

- 6.70 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.

La Viticulture

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.

La Vinification

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

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateudelacalonniere.fr



CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE

COTEAUX DU LAYON

100% Chenin

MILLESIME 2021

Terroir : Argilo-schisteux

Age moyen des vignes : 16 ans

A la vigne :

Effeillage 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 : 13.5 %vol.

Sucres résiduels : 76 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@chateudelacalonniere.fr