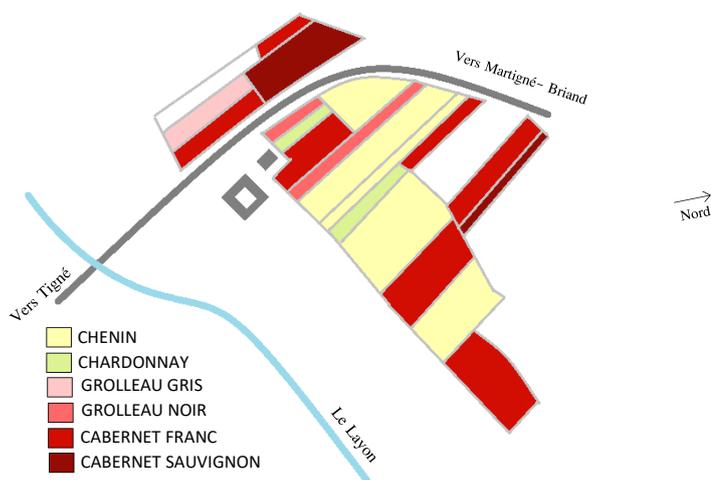




CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



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

LES DEMOISELLES

100% Chenin

MILLESIME 2017

Terroir : schisto-gréseux

Age moyen des vignes : 6 ans

A la vigne :

Effeillage et ébourgeonnage manuels

Vendange à la main en tries

A la cave :

Pressurage lent à froid

Simple décantation

Fermentation alcoolique en cuve

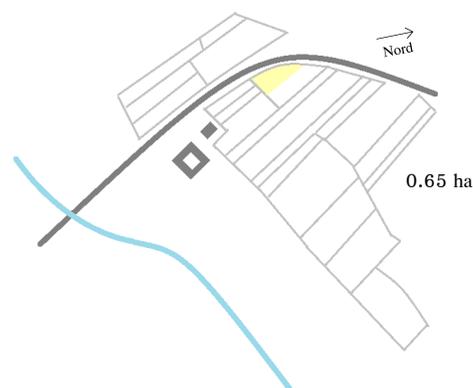
inox thermorégulée

Analyses :

SO2 Libre : 35 mg/L

TAV : 11.3 %vol.

Sucres résiduels : 91 g/L



Dégustation :

Ce vin est très frais et gourmand par la sucrosité naturelle du vin. Les arômes de cette cuvée sont marqués par les fruits exotiques : ananas flambé, mangue...

La bouche est ample et riche, les tanins naturels apportent du relief et de la complexité.

Potentiel de garde :

Dès maintenant ou à garder pendant
10-12 ans.

Accords Mets-Vins :

Idéal pour accompagner votre foie gras mi-cuit ou poêlé, ainsi que les plats exotiques (asiatiques ou indiens) ou vos desserts acidulés.

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr