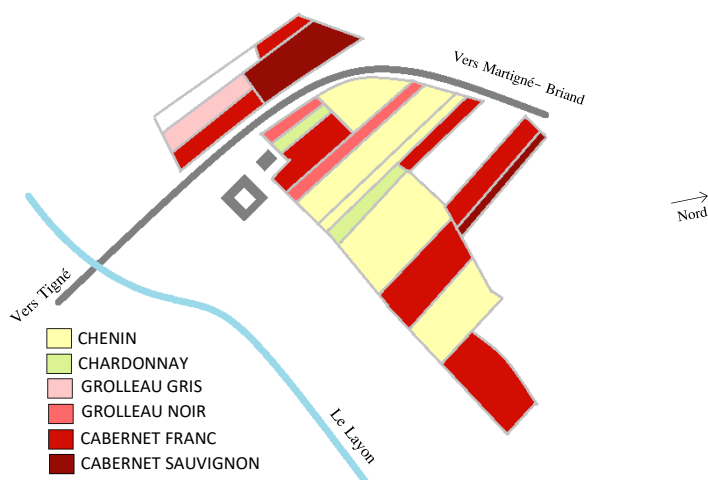




## CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



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



CHÂTEAU DE LA  
**CALONNIÈRE**

## CREMANT DE LOIRE

### LES PERLES

100% Chardonnay – EXTRA BRUT

#### MILLESIME 2020

Édition limitée : 1000 bouteilles

Disponible en Juin 2022

**Terroir** : schisto-gréseux

Age moyen des vignes : 35 ans

#### A la vigne :

Effeillage et ébourgeonnage manuels

Vendange à la main en caisses

#### A la cave :

Pressurage lent à froid

Simple décantation

Fermentation alcoolique en fûts de  
chêne et élevage de 4 mois

Prise de mousse avec les sucres  
naturels

#### Analyses :

SO2 Total : 30 mg/L

TAV : 12.50 %vol.

Sucre : < 3g/L



#### Dégustation :

Ce Crémant est frais et fruité sur des notes d'abricot et de fleur d'acacia, son caractère précis et délicat se confirme en bouche grâce à ses bulles fines et ses notes toastées.


#### Potentiel de garde :

Dès maintenant ou à garder  
pendant 2 ans.

#### Accords Mets-Vins :

Parfait pour accompagner les  
coquillages crus (huîtres), les  
poissons fumés et tous vos  
desserts à base de fruits frais.

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

 02 41 59 43 37

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