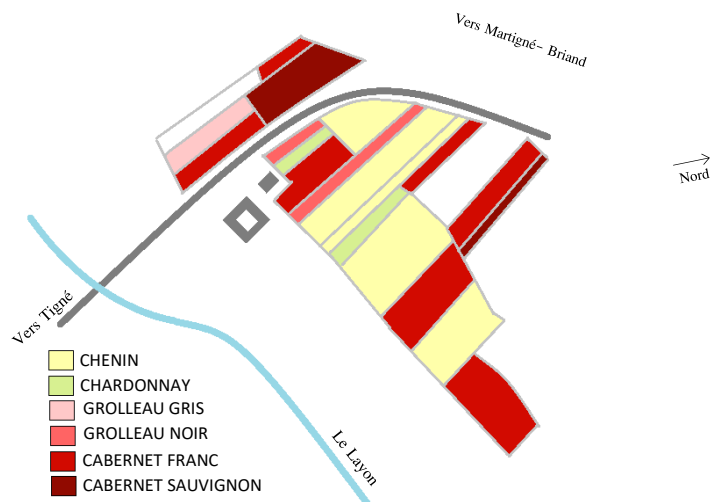




CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



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



CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE

ANJOU ROUGE

100% Cabernet Franc

MILLESIME 2022

Terroir : Argilo-schisteux et schisto-gréseux

Age moyen des vignes : 50 ans

A la vigne :

Effeuilage et ébourgeonnage manuels

Vendange à la machine et à la main

A la cave :

100% égrappée

Macération courte 12 jours

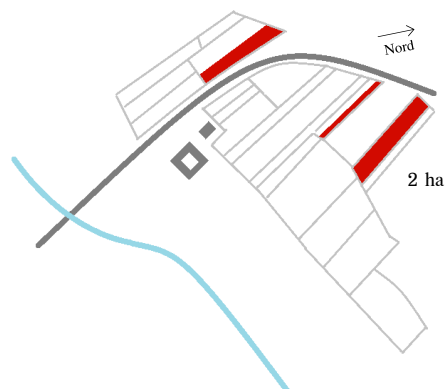
Fermentations alcoolique et
malolactique en cuve inox

thermorégulée

Analyses :

SO2 libre : 25 mg/L

TAV : 14 %vol.



Dégustation :

Ce vin exprime le fruit et la gourmandise.

La bouche est légère et veloutée.


Potentiel de garde :

Dès maintenant ou à garder
pendant 5 ans.

Accords Mets-Vins :

Accompagne très bien les poissons
de rivière ou les viandes grillées,
ainsi qu'un curry végétarien au tofu

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

ANJOU ROUGE

100% Cabernet Franc

VINTAGE 2022

Soils of clay shale and shale sandstone

Age of vines: 50 years old

In the Vineyard :

Manual leaf thinning et disbudbing

Machine and hand harvested

In the Cellar :

100% destemmed

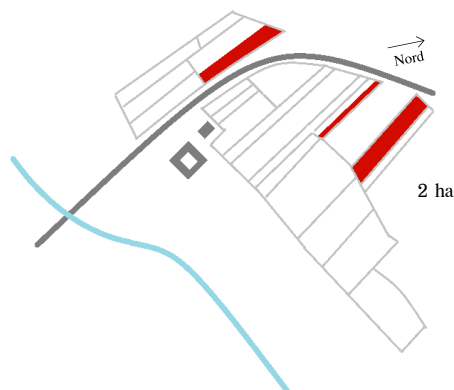
Short maceration about 12 days

malolactic fermentation in stainless-
steel tanks with controlled temperature

Technical Data :

Free SO2 : 25 mg/L

ABV : 14 %vol.



Tasting Notes :

A wine full of fruit, suave and pulpy.

Light and velvety on the palate.


Cellaring Time :

To drink now or to in the next 5
coming years.

Food Pairing :

Freshwater fish and grilled meat, but
also vegeterian cury with tofu

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr