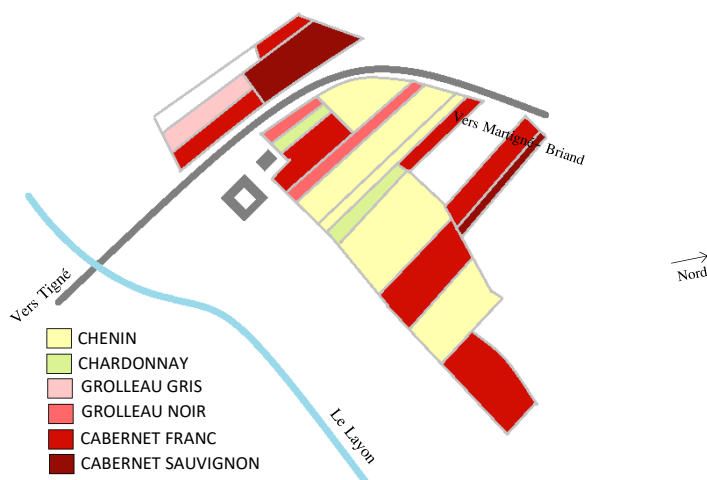




CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



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

ROSÉ SEC

75% Grolleau Gris

25% Grolleau Noir

MILLESIME 2022

Terroir : Argilo-schisteux

Age moyen des vignes : 10 ans

A la vigne :

Effeuillage et ébourgeonnage
manuels

Vendange à la machine et à la main

A la cave :

Pressurage lent et à froid

Simple décantation

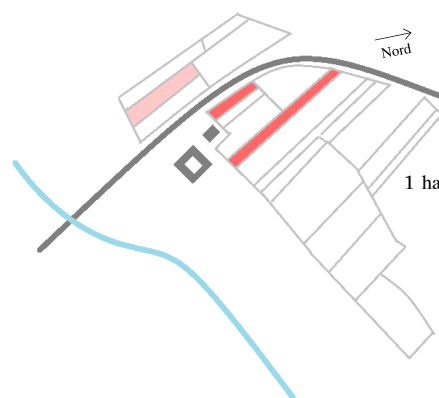
Fermentation alcoolique en cuve inox
thermorégulée

Analyses :

SO2 total : 70 mg/L

TAV : 12 %vol.

Sucres résiduels : 0 g/L



Dégustation :

Ce vin est un avant-goût de l'été, sa couleur reflète sa fraîcheur, une fois en bouche le parfait équilibre entre l'acidité et les notes de fruits rouges en font LE Rosé par excellence.


Potentiel de garde :

Dès maintenant ou à garder pendant maximum 2 ans.

Accords Mets-Vins :

Il accompagnera parfaitement les plats épicés tel que le curry indien, sa gourmandise sera un atout sur un dessert chocolaté.

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

DRY ROSÉ

75% Grolleau Gris
25% Grolleau Noir

VINTAGE 2022

Soils of clay shale
Age of vines : 11 years old

In the Vineyard :

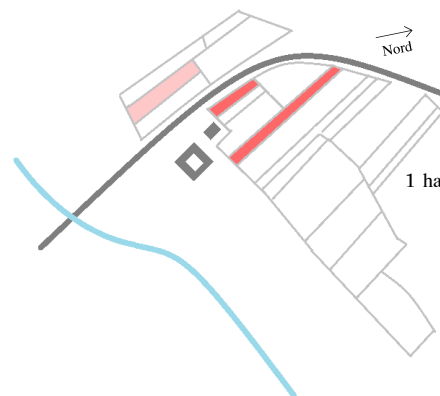
Manual leaf thinning et disbudbing
Machine and hand harvested

In the Cellar :

Slow cold pressing
Alcoholic fermentation in stainless-
steel tanks with
controlled temperature

Technical Data :

Total SO₂ : 70 mg/L
ABV : 12 %vol.
Residual Sugar : 0 g/L



Tasting Notes :

This wine is a taste of summer, its colour reflects its freshness, once in the mouth, this is the perfect balance between acidity and notes of red fruits, this is the Rosé par excellence.


Cellaring Time :

To drink now or in the next 2 coming years.

Food Pairing :

Match perfectly with spicey dishes such as indien curry but also desserts for instance chocolate cake.

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr