

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@chateaudelacalonniere.fr



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

CABERNET D'ANJOU

100% Cabernet Sauvignon

MILLESIME 2022

Terroir : Argilo-schisteux

Age moyen des vignes : 25
ans

A la vigne :

Effeuillage et ébourgeonnage
manuels

Vendange à la main

A la cave :

Pressurage lent et à froid

Simple décantation

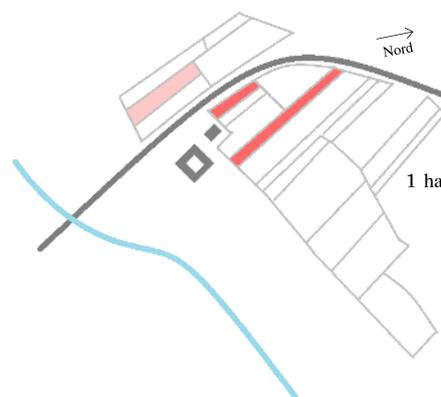
Fermentation alcoolique en
cuve inox thermorégulée

Analyses :

SO2 Libre : 45 mg/L

TAV : 12 %vol.

Sucres résiduels : 28 g/L



Dégustation :

Sa robe révèle une belle
maturité, une fois en bouche
l'équilibre entre acidité,
sucrosité et notes de fruits
rouges en font une vraie
gourmandise.

Potentiel de garde :

Dès maintenant ou à garder
pendant maximum 2 ans.

Accords Mets-Vins :

Très apprécié à l'apéritif, ce vin
est idéal pour des accords
sucrés-salés ou avec des
desserts aux fruits rouges.

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr



CABERNET D'ANJOU

100% Cabernet Sauvignon

MILLESIME 2022

Soils of clay shale

Age of vines : 25 years old

In the Vineyard :

Manual leaf thinning et

disbudding

Machine and hand harvested

In the Cellar :

Slow cold pressing

Alcoholic fermentation in

stainless-steel tanks with

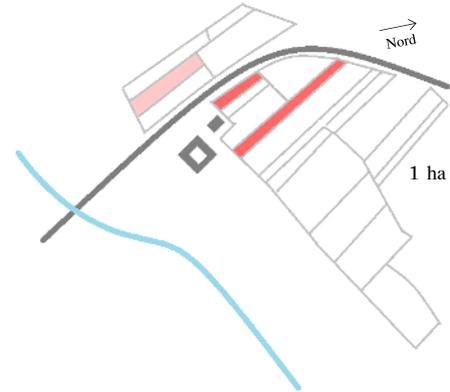
controlled temperature

Technical Data :

Free SO₂ : 45 mg/L

ABV : 12 %vol.

Residual Sugar : 28 g/L



Tasting :

Its color reveals a beautiful maturity, once in the mouth the balance between acidity, sweetness and notes of red fruits make it a real delicacy.

Cellaring Time :

To drink now or in the next 2 coming years.

Food Pairing :

Much appreciated as an aperitif, this wine is ideal for sweet and savory pairings or with red fruit desserts.

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr