

BLISS

FICHES TECHNIQUES



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

NOTRE HISTOIRE

ORIGINES.

LE CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE FUT BÂTI AU **XVIÈME SIÈCLE**. BIEN QUE LA FAMILLE TEURQUETIL LE REPRÎT EN 1967, C'EST BIEN EN 2021, À L'ARRIVÉE DE CATHERINE, QUE CELUI-CI ENTAME SA **RENAISSANCE**.

ENGAGEMENT.

PASSAGE EN **BIO**, DÉVELOPPEMENT DE LA **POLYCULTURE**, BAISSSE DES RENDEMENTS, ACQUISITION DE **PARCELLES D'EXCEPTION** À BONNEZEAUX, CONSTRUCTION D'UN **NOUVEAU CHAI** : TOUTE LA DÉMARCHE RÉPOND DÉSORMAIS DE **L'EXIGENCE**. DÉTERMINÉS À PROPOSER LA PLUS PURE EXPRESSION DE NOS TERROIRS, NOUS PRÔNONS UN **INTERVENTIONNISME MINIMAL** AU CHAI.

CÉPAGES.

NOUS CULTIVONS LES CÉPAGES TRADITIONNELS LIGÉRIENS : **CHENIN**, CABERNETS FRANC ET SAUVIGNON, CHARDONNAY ET GROLLEAU.

NOTRE TERROIR.

NOS SOLS DE **SCHISTES ET DE GRÈS** SE SITUENT À LA FRONTIÈRE DU MASSIF ARMORICAIN, ET SONT TRAVERSÉS DE QUELQUES VEINES D'ORIGINE MAGMATIQUE.

BLISS WHITE

DÉGUSTATION.

BLISS WHITE EST FRUITÉ ET RAFFRAÎCHISSANT, AVEC UNE BOUCHE VIVE ET CITRONNÉE. SA TENSION VIBRANTE ET PARFAITEMENT ÉQUILBRÉE PRÉCÈDE UNE FINALE MINÉRALE. AVEC SA ROBE DISCRÈTE ET DÉLICATE ET SON NEZ FRAIS ET FIN, CET ANJOU BLANC PROMET UNE EXPÉRIENCE VIVIFIANTE, IDÉALE AU QUOTIDIEN.

NOTRE TRAVAIL.

NOS VIGNES PUISENT LEURS RESSOURCES DANS UN TERROIR SCHISTO-GRÉSEUX. NOUS VENDANGEONS À LA MAIN. LE PRESSURAGE EST LENT ET À FROID, ET LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE DANS DES CUVES EN ACIER INOXYDABLE À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.

TAV : 12 % VOL.

SUCRES : 0 G/L

CÉPAGE : CHENIN 100 %

ORIGINE : FRANCE - VAL DE LOIRE

CONTENANCE : 250 ML

ACCORDS METS ET MOMENTS.

MOMENTS SIMPLES : ASSIETTE DE CHARCUTERIE

POISSONS ET FRUITS DE MER : ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE AU BEURRE BLANC

EXCURSIONS EN PLEIN AIR : RANDONNÉE PIQUE-NIQUE, APRÈS-MIDI EN BATEAU



BLISS RED

DÉGUSTATION.

BLISS RED EST UN VIN **ROND ET FRUITÉ**, AUX ARÔMES DE **FRUITS DES BOIS**. SA ROBE RUBIS ÉCLATANTE EST UN PRÉLUDE À SA **GOURMANDISE**. FACILE À BOIRE, CE VIN EST **IDÉAL AU QUOTIDIEN**.

NOTRE TRAVAIL.

NOS VIGNES PUISENT LEURS RESSOURCES DANS UN TERROIR SCHISTO-GRÉSEUX. NOUS **VENDANGEONS À LA MAIN**. LE PRESSURAGE EST LENT ET À FROID, ET LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE DANS DES CUVES EN ACIER INOXYDABLE À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.

TAV : 12,5 % VOL.

SUCRES : 0 G/L

CÉPAGE : **CABERNET FRANC 100 %**

ORIGINE : FRANCE - VAL DE LOIRE

CONTENANCE : 250 ML

ACCORDS METS ET MOMENTS.

MOMENTS SIMPLES : PLANCHE APÉRITIVE

L'HEURE DE DÉCOMPRESSER : UN VERRE EN CUISINE, UN AUTRE À TABLE (SANS AVOIR À OUVRIR UNE BOUTEILLE ENTIÈRE)



BLISS ROSE

DÉGUSTATION.

BLISS ROSÉ EST FRUITÉ, ROND ET RAFFRAÎCHISSANT. IL DÉVOILE DES ARÔMES DE FRAISE, DE PÊCHE ET DE FLEURS BLANCHES, ET SES NOTES AMYLIQUES DE BONBON ANGLAIS LUI CONFÈRENT UNE RÉELLE GOURMANDISE. FACILE À BOIRE, AVEC SON ÉLÉGANTE ROBE SAUMONÉE, CE VIN EST IDÉAL AU QUOTIDIEN.

NOTRE TRAVAIL.

NOS VIGNES PUISENT LEURS RESSOURCES DANS UN TERROIR SCHISTO-GRÉSEUX. NOUS VENDANGEONS À LA MAIN. LE PRESSURAGE EST LENT ET À FROID, ET LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE DANS DES CUVES EN ACIER INOXYDABLE À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE.

ABV : 12 % VOL.

SUCRES : 0 G/L

VARIÉTÉ : GROLLEAU 100 %

ORIGINE : FRANCE - VAL DE LOIRE

CONTENANCE : 250 ML

ACCORDS METS ET MOMENTS.

MOMENTS SIMPLES : APÉRITIF ET PLAGE ENSOLEILLÉE (SI PAS DE PLAGE DISPONIBLE, REMPLACEZ PAR UNE TERRASSE).

MENU SPÉCIAL : CÉVICHE DE PALOURDES AUX ÉCHALOTES ET AU PIMENT.

