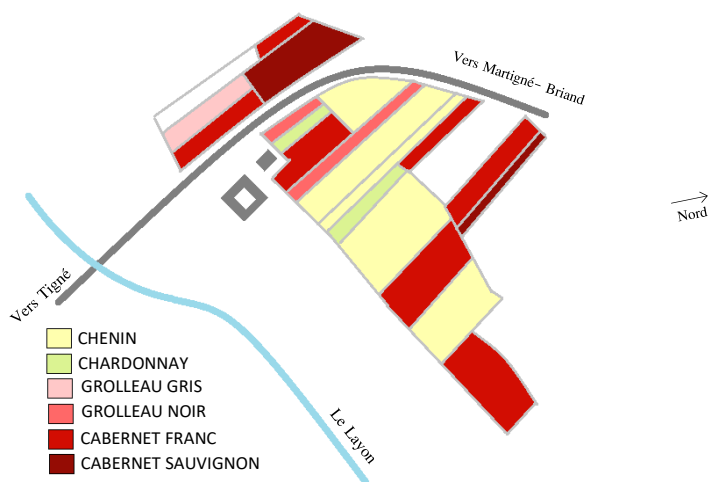




CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



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@chateudelacalonniere.fr



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

ANJOU BLANC PRESTIGE

100% Chenin

MILLESIME 2020

Terroir : schisto-gréseux

Age moyen des vignes : 7 ans

A la vigne :

Effeuillage et ébourgeonnage manuels

Vendange à la main

A la cave :

Pressurage lent à froid

Double décantation

Fermentation alcoolique en
barriques

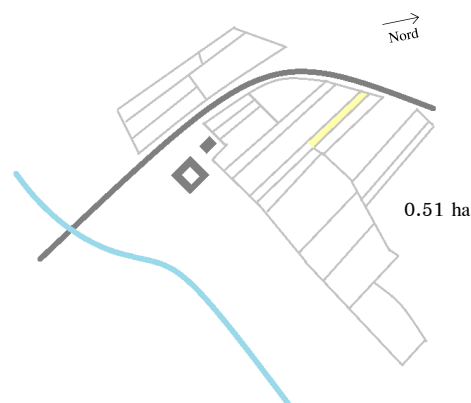
Elevage 12 mois en fûts de chêne

Analyses :

SO2 Total : 96mg/L

TAV : 15 %vol.

Sucres résiduels : 0.2 g/L



Dégustation :

Ce vin gourmand est sur la fraîcheur du Chenin. Le travail en barrique apporte de la rondeur et une onctuosité en bouche.


Potentiel de garde :

Dès maintenant ou sur les 8 prochaines années

Accords Mets-Vins :

Idéal avec un poisson ou une volaille en sauce à la crème, ou pour un plat de nouilles au tofu sauce cacahuètes

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

 02 41 59 43 37

 contact@chateaudelacalonniere.fr