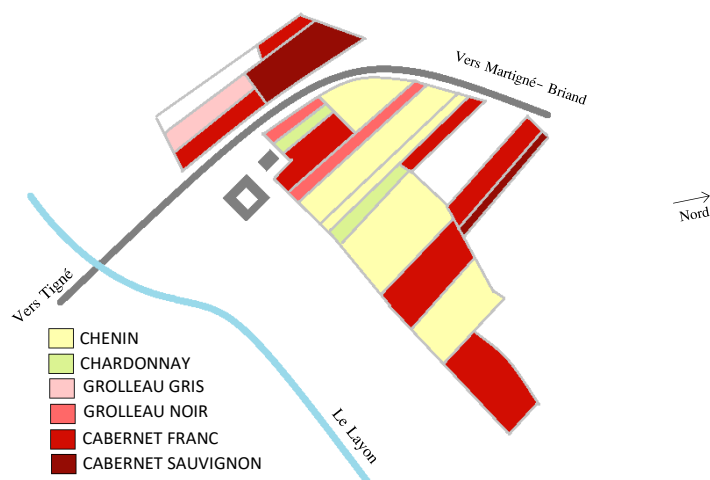




CHÂTEAU DE LA CALONNIÈRE



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@chateaudelacalonniere.fr



CHÂTEAU DE LA
CALONNIÈRE

ANJOU ROUGE

75% Cabernet Franc
25% Cabernet Sauvignon

MILLESIME 2021

Terroir : Argilo-schisteux et schisto-gréseux
Age moyen des vignes : 50 ans

A la vigne :

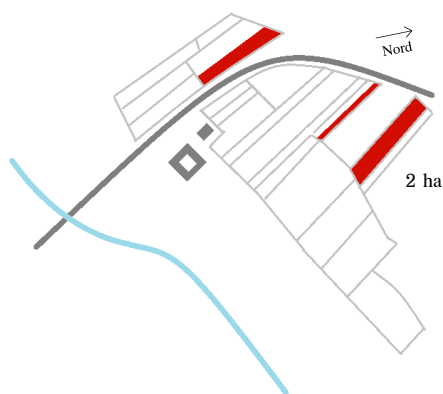
Effeuilage et ébourgeonnage manuels
Vendange à la machine et à la main

A la cave :

100% égrappée
Macération courte 12 jours
Fermentations alcoolique et
malolactique en cuve inox
thermorégulée

Analyses :

SO2 libre : 25 mg/L
TAV : 13 %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