

Rosé d'Anjou

Cépage: Grolleau gris et noir

Sol: Argilo schisteux

Taille: Goblet

Rendement: 65 hl/ha

Vinification: En demi-sec avec une teneur en sucre résiduel de 17 g/L. En cuves thermorégulées, ils sont issus pour 1/3 d'une macération pelliculaire de 12h pour extraire de la couleur et d'un pressurage direct pour le reste.

Élevage: Pas d'élevage. Au contraire ils sont bons jeunes

Le Rosé d'Anjou est tendre et joyeux, toujours prêt à démontrer sa rafraîchissante personnalité. Robe lumineuse et cristalline, de couleur rouge framboise ou aux reflets saumonés.

A servir à la température de 10°C environ.

Tenue et conservation: Vin de printemps qui s'apprécie mieux dans sa jeunesse (1 à 2 ans).

Conseil d'accompagnement : Le Rosé d'Anjou accompagne à merveille la bonne cuisine de tous les jours : charcuteries, petite friture, quiches, tartes à l'oignon, salades variées, grillades, volailles, et surprennent sur les plats exotiques légèrement épicés

Rosé de Loire

Cépage: Cabernet Franc, Grolleau

Sol: Argilo schisteux

Taille: Taille Guyot simple ou double pour les cabernet et goblet pour les grolleau.

Rendement: 60 hl/ha

Vinification: En cuves thermorégulées, ils sont issus pour 1/3 d'une macération pelliculaire de 12h pour extraire de la couleur et d'un pressurage direct pour le reste

Élevage: Pas d'élevage. Au contraire ils sont bons jeunes

A son terroir il doit son talent inné à exprimer sa souplesse et son agréable fruité dès le plus jeune âge.

Robe cristalline, de couleur rose pâle aux reflets gris, à la couleur rose framboise aux reflets orangés. Nez très aromatique, aux notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon anglais. Bouche légère, souple, délicate et rafraîchissante.

Tenue et conservation : À boire dans leur jeunesse.

Température de service : 10°C.

Conseil d'accompagnement : Les Rosé de Loire sont les compagnons de prédilection des mets simples, accompagnant en particulier à merveille tous les plats qui font le charme de la cuisine estivale et de plein air : charcuteries, salades composées, taboulé à la menthe, volailles, grillades et barbecues de toutes sortes... sans oublier la friture de petit poissons, les crustacés et les plats relevés. A servir dès l'apéritif.

Orchidée (Anjou Blanc sec)

Cépage: Chenin

Sol: de nature schisteux

Taille: Guyot double

Rendement: 60 hl/ha

Vinification: vinifiée à basse température 15°C en cuve, et est sujet à une seconde fermentation : fermentation malolactique, pour l'arrondir en baissant son acidité.

Elevage: vins de printemps qui ne demande pas d'élevage. Ils sont bons jeunes.

Vins secs, fruités, frais et d'une étonnante finesse aromatique. Il accompagnera au mieux vos plats les plus fins, vos fruits de mer et poissons, mais aussi les hors d'œuvre.

Température de service : 10 °C

Tenue et conservation: Vin de printemps qui s'apprécie mieux dans sa jeunesse (1 à 2 ans).

Conseil d'accompagnement : Coquilles Saint-Jacques gratinées, homards, soles, brochets, veau à l'ancienne...

Cabernet d'Anjou

Cépage: Cabernet Franc

Sol: Argilo schisteux

Taille: Guyot simple ou double

Rendement: 65 hl/ha

Vinification: Teneur en sucre résiduel : 25g/l . Vinification en cuve thermorégulée à 18°C

Elevage: Pas d'élevage. Au contraire ils sont bons jeunes

Un grand Rosé de France moelleux, fleurant bon la framboise. Robe lumineuse et cristalline, de couleur rouge framboise ou aux reflets saumonés. Notes de petits fruits rouges , de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc. Vins gourmands par excellence. Frais et rafraîchissant, c'est un vin de soif et d'amitié par excellence.

Température de service: 10°C.

Tenue et conservation: À boire dans les 1eres années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies.

Conseil d'accompagnement : Le Cabernet d'Anjou accompagne la charcuterie, le melon garni de fruits rouges, les tartes ou des coupes de fruits. C'est aussi un excellent compagnon d'une cuisine épicée méditerranéenne, voire orientale. Avec un vieux millésime, essayer un canard à l'orange ou un gâteau au chocolat noir... une merveille!

Anjou rouge

Cépage: Cabernet franc

Sol: argilo-silicieux

Taille: Guyot simple ou double

Rendement: 60 hl/ha

Vinification: macération de 10 jours

Elevage 10 mois en cuve avec micro oxygénation

Frais, désaltérants et dominés par un puissant bouquet, l'Anjou Rouge accompagne le meilleur de la cuisine quotidienne : charcuterie, viandes grillées, fromages...C'est un vin fruité et légèrement tannique.

Tenue et conservation: La plupart des vins d'AOC Anjou s'épanouissent dans les deux à trois ans.

A servir chambré, mais pas trop, 17°C environ

Conseil d'accompagnement : Les Anjou Rouges accompagnent le meilleur de la cuisine quotidienne : charcuterie, viandes grillées, fromages...

Anjou Villages

Cépage: Cabernet franc

Sol: argilo-schisteux

Taille: Guyot simple ou double

Rendement: 55 hl/ha

Vinification: macération de 20 à 25 jours

Elevage: En barrique pendant 10 mois avant d'être mis en bouteille

Il suffit d'observer sa robe profonde et intense pour déceler en lui un grand vin d'une belle complexité qui saura se faire apprécier à tous les âges de sa vie. Notes fines de fruits rouges et de fleurs évoluant vers des arômes complexes. Bouche parfois fraîche aux tannins fins, mais plutôt ample et charnue.

Température de service : 17-18 °C

Tenue et conservation: Vin de garde que les vignerons aiment à laisser vieillir.

Conseil d'accompagnement : L'Anjou Villages accompagne les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère.

Coteaux du Layon

Cépage: Chenin

Sol: Argilo schisteux avec recouvrement, de formation graveleuse

Taille: Guyot double à 2x3 yeux.

Rendement: 35 hl/ha

Vinification: Vendange manuelle avec tri selectif des raisins sur la vigne et d'une fermentation en cuves thermorégulées.

Elevage: Peu d'élevage pour les Coteaux du Layon si ce n'est pour les cuvées supérieures telle que le Tri de Vendange élevé durant 6 mois en cuve avec un apport d'oxygène par soutirage ou microbullage selon le millésime, ou pour la cuvée St Louis élevée pendant 1 an en cuve selon le même principe.

Robe profonde, de couleur jaune or, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés. Nez intense et complexe de miel d'acacia associé aux arômes floraux de la citronnelle et des fruits confits. Longue persistance aromatique avivée par des notes de fruits frais. Bouche ronde et pleine, parfois onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante.

A servir frais, sans plus, 10°C.

Tenue et conservation: Vin à boire dans ses premières années, mais les millésimes généreux réservent des surprises pendant plusieurs décennies.

Conseil d'accompagnement : Excellent apéritif. Accompagne merveilleusement foie gras, filets de canard fumés, poissons en sauce, viandes blanches, roquefort et certains desserts.

Tri de Vendanges (Coteaux du Layon)

Cépage: Chenin

Sol: Argilo schisteux avec recouvrement, de formation graveleuse

Taille: Guyot double à 2x3 yeux.

Rendement: 35 hl/ha

Vinification: Vendange manuelle avec tri selectif des raisins sur la vigne et d'une fermentation en cuves thermorégulées.

Elevage: Durant 6 mois en cuve avec un apport d'oxygène par soutirage ou microbullage selon le millésime.

Est un vin blanc liquoreux issu d'un cépage Chenin. Ce vin renferme toute la douceur angevine. Vous succomberez sous ses charmes: fruité, gouleyant.

Vin sur lequel le temps n'a pas de prise et qui doit tout à son terroir qui l'a forgé et lui a donné ce talent inné de conjuguer qualité et jeunesse. Il peut donc exprimer sa rondeur et sa plénitude aujourd'hui et pour de nombreuses années.

A servir frais, sans plus, 10°C.

Tenue et conservation: Vin qui s'épanouit dans les 2 à 3 premières années mais qui gagne à être gardé.

Conseil d'accompagnement : Excellent apéritif. Accompagne merveilleusement foie gras, filets de canard fumés, poissons en sauce, viandes blanches, roquefort et certains desserts.

l'Herminette

Cépage: Chenin pour le blanc et le Cabernet pour le rosé

Sol: Argilo schisteux

Taille: Guyot double.

Rendement: 60 hl/ha

Vinification: En cuve thermorégulée à 18°C en vin sec puis vinifiée en effervescent selon le principe d'une seconde fermentation en bouteille

Elevage: Sur latte durant 9 mois

Effervescent fin et léger à la robe cristalline et claire, jaune paille ou aux nuances dorées pour le blanc et de couleur rouge framboise pour le rosé. A l'apéritif comme au dessert.

(A servir frappé.)

Tenue et conservation: A boire dans les 3 ans suivant le dégorgement, pour conserver leur pétillant et leur finesse.

Conseil d'accompagnement : Ce vin mettra en valeur vos apéritifs et accompagnera au mieux vos buffets, vos crustacés et fruit de mer cuits ainsi que la friture de petit poissons. Il mettra également en valeur vos gâteau, glaces et sorbets, tartes sucrées ainsi que vos coupes de fruits.