FICHE TECHNIQUE

ROUGE

Domaine des Galloires

50
ANJOU 2022

Surface de production : 1,5 ha
Terroir : Gneiss
Cépage : Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 10 ans

Rendements : 40 hl/ha
Vendange : Mécanique
Conditions de vendange : Vendange mi-octobre sous le soleil, à pleine maturité.
Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.
Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.

Fermentation : Macération 50 jours avec marc immergé pour favoriser les échanges et protéger la vendange.
Élevage : 80 % en cuve et 20 % en fût de chêne français
Nombre de mois : 15 mois
Date mise en bouteille : Février 2024
Sucre résiduel : <1 g
Degré alcoolique : 13,5 %

Description du vin : Nez complexe à dominante de fruits noirs et note toastée de par son élevage partiel en barriques. La bouche est dense, enveloppée, et la finale est soyeuse. Un très joli vin de garde...
Accords mets & vins : Araignée de boeuf, pavé de biche, épaule d'agneau...

Température de service : 15-17°
Potentiel de garde : 10 ans

Médaille de Bronze : Concours Général Agricole de Paris

*« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »*

SCEA DES GALLOIRES - 1, La Galloire, DRAIN - 49530 ORÉE-D'ANJOU
galloires.com