

Domaine
des GalloiresGrande Réserve
ANJOU 2023

Surface de production : 2 ha

Terroir : Micashistes

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 30 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendange en octobre, 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 30 jours, puis assemblage des jus de presse.

Élevage : Fût de chêne américain

Nombre de mois : 15 mois

Date mise en bouteille : Avril 2025

Sucre résiduel : 1 g

Degré alcoolique : 14 %



Description du vin : Nez complexe et fumé de vanille et moka. Bouche ample et de caractère, aux notes de fruits noirs laissant place à des tanins soyeux.

Accords mets & vins : Grillades, viande rouge, fromage...



Température de service : 15-17°

Potentiel de garde : 8 ans

« 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. »