



Domaine  
des Galloires

## Les Rougeries ANJOU 2022



**Surface de production :** 3 ha

**Terroir :** Micashistes

**Cépage :** Cabernet Franc

**Age moyen des vignes :** 25 ans



**Rendements :** 50 hl/ha

**Vendange :** Mécanique

**Conditions de vendange :** Vendange début 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 :** 70 % Macération 21 jours & 30 % Macération à chaud (70°).

**Élevage :** Cuve

**Nombre de mois :** 10 mois

**Date mise en bouteille :** Juillet 2023

**Sucre résiduel :** <1 g

**Degré alcoolique :** 13,5 %



**Description du vin :** Nez gourmand de cerise, cassis, myrtille. Attaque ample et bouche fruitée et soyeuse.

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



**Température de service :** 15-17°

**Potentiel de garde :** 5 ans



**1 étoile :** Guide Hachette des vins

**Médaille d'or :** Concours Interloire



**Liger de Bronze :** Concours des Vins du Val de Loire - Angers

**Médaille de Bronze :** Concours Général Agricole de Paris

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **70 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. 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. »