



Domaine
des Galloires

Grande Réserve ANJOU 2021



Surface de production : 2 ha

Terroir : Micashistes

Cépage : Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 30 ans



Rendements : 45 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.

Élevage : Fût de chêne américain

Nombre de mois : 12 mois

Date mise en bouteille : Mars 2023

Sucre résiduel : 1 g

Degré alcoolique : 13 %



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, **80 % 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. »