



Domaine
des Galloires

Saint Vincent ANJOU 2023



Surface de production : 0,5 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Chenin blanc

Age moyen des vignes : 10 ans



Rendements : 45 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendanges au lever du soleil, grappes dorées 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 : Fermentation malolactique avant la fermentation alcoolique.

Élevage : En demi-muids de 500 litres en chêne français.

Nombre de mois : 12 mois

Date mise en bouteille : Novembre 2024

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 13 %



Description du vin : Bouche gourmande aux notes de fruits confits. Finale torréfiée.

Accords mets & vins : Noix de St Jacques, poisson aux agrumes, viande blanche en sauce, boudin blanc truffé...



Température de service : 10-12°

Potentiel de garde : 10 ans



Liger d'or : Concours des Vins du Val de Loire - Angers

« 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. »