



Domaine
des Galloires

Saint Vincent ANJOU 2022



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 2023

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 13,5 %



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

« 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. »