

LES PLAISIRS (apéritifs et desserts)

 Gneiss à deux micas et grenat

 Chardonnay

Chardonnay Aurore



 Arômes de fleurs et de fruits à chair blanche, vin aromatique et structuré.

 Apéritif, viande blanche, charcuterie.

 Roches de schistes et de gneiss

 Gros-Plant-du-Pays-Nantais

Folie Blanche



 Vin désaltérant, avec des notes fraîches, salines et iodées.

 Apéritif, huîtres, fruits de mer.

 Gneiss à deux micas et grenat

 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

Petits Jupons



 Vignes de 50 ans

 Arômes de fruits blancs (pêche, pomme granny smith), vin fin et élégant.

 Poissons, crustacés, apéritif.

 Gneiss à deux micas et grenat

 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

Edmonde



 Nez très expressif, sur le fruit jaune et les épices. Bouche minérale, puissante. Gras et rondeur, un bel équilibre.

 Apéritif, fruits de mer, poissons.

 Gabbro

 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

Queue de Morue



 Nez délicat avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Ce vin tend ensuite vers des notes briochées après quelques mois de mise en bouteille.

 Apéritif, fruits de mer, poissons nobles de mer et de rivières.

LES TERROIRS

 Gneiss à deux micas et grenat

 Muscadet Sèvre & Maine sur Lie

Château du Coing



 Vignes de 80 ans - 1 an sur lie

 Nez fruits blancs (pomme granny smith, pêche). Bouche minérale et puissante. Très belle longueur en bouche. Gras et rondeur, un bel équilibre.

 Apéritif, fruits de mer, poissons nobles de mer et de rivière.

Garde : 5 à 6 ans



Comte de Saint Hubert

 Vignes centenaires - plusieurs millésimes disponibles

 Vin d'exception, notes florales et fruitées. Une très belle longueur en bouche. En vieillissant, le vin prend des notes miellées et confites.

 Homard, langoustines, poissons nobles de mer et de rivière, viandes blanches, certains fromages.

Garde : 15 ans



Vieilli en fût de Chêne

 6 mois en fût sur lie

 Fruits confiturés, notes toastées et de café grillé.

 Poissons en sauce, grands crustacés, foie gras, viandes blanches, fromages.

Garde : 20 ans



Gabbro



Anima Mea



 Nez citronné, confit. Bouche minérale, puissante. Très belle longueur en bouche. Maturité et rondeur, un bel équilibre.

 Apéritif, fruits de mer, poissons nobles de mer et de rivières.



Château de la Gravelle



 Vif, sec et fruité avec des notes d'agrumes (citron et pamplemousse). Notes minérales avec une belle longueur en bouche.

 Les poissons (de mer et de rivière), les fruits de mer (huîtres, coquillages...) et les crustacés.

LES CRUS

Cru La Haye-Fouassière

 Orthogneiss

 2 ans d'élevage sur lie

 Nez aux notes d'agrumes confits, de plantes aromatiques et notes minérales de pierre à fusil et de réglisse. Finale longue et saline.

 Poissons de mer et de rivière, fromages affinés.

Cru Château-Thébaud

 Granit de Château-Thébaud et gneiss

 2 ans d'élevage sur lie

 Nez fruits blancs confits, notes fumées (pierre à fusil). Une belle rondeur et minéralité s'expriment.

 Homard, poissons noble en sauce, fromages.

Cru Monnières - Saint Fiacre, L'Ancestrale

 Gneiss à deux micas et grenat

 4 ans d'élevage sur lie

 Nez fruits exotiques (mangue, ananas), fruits blancs et notes beurrées en bouche. Belle structure entre acidité et rondeur.

 Poissons de mer ou de rivière, viande blanche, fromages à pâte dure.

Cru Gorges, Château de la Gravelle

 Gabbro

 2 ans d'élevage sur lie

 Nez fruité, très complexe. Bouche ample et structurée, avec des notes beurrées et pétrolées. Une fin de bouche minérale.

 Poissons de mer ou de rivière, viandes blanches, foie de volaille et ris de veau. Fromages affinés.

Garde : 20 ans

100% MELON B.

Perles Fines du Coing

 Gneiss à deux micas et grenat

 Méthode Traditionnelle BRUT min. 18 mois sur lattes

 Notes fraîches, salines et iodées, agrumes

 Apéritif, dessert.

Audace du Coing (Surmaturité)

 Roches de schistes et de gneiss

 IGP Vin du Val de Loire

 Nez de miel, de coing, des arômes de fruits mûrs. L'acidité naturelle permet un bel équilibre en bouche.

 Apéritif, foie gras, plats exotiques, fromages bleus, dessert.