

D O M A I N E
DU COLOMBIER



Terroirs & Crus

Découverte des vins
de la Loire ...

Jean-Yves Bretaudié du
Quercy

Les Cuvées



Les Cépages



Les Insolites



DOMAINE DU COLOMBIER
Jean-Yves BRETAUDEAU
3 le colombier - Tillières
49230 SEVREMOINE

Tél:(33) 2.41.70.45.96

Port: 06.82.93.94.70

contact@lecolombier.com



WWW.MUSCADET-SUR-LIE.COM

TILLIÈRES

Au carrefour du Pays Nantais, d'Anjou et de Vendée, le domaine est situé sur un riche terroir, harmonieux mélange de chape de limon et d'argile où la vigne s'enracine en profondeur pour offrir d'élégants vins pleins de finesse.



TERROIRS DE MUSCADET, MAIS PAS QUE...

Sur ces terroirs aussi variés de Schiste et de Gabbro, s'épanouit une palette unique de cépages très originaux: le Gewurztraminer, l'Abouriou, le Colombard, le Grolleau Gris et le Sauvignon Gris qui complètent des cépages plus traditionnels comme le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Pinot Gris, le Merlot, le Gamay, le Cabernet Franc et le Cabernet Sauvignon.

Nos Muscadet répartis sur les meilleurs coteaux de la Sanguèze, nous donnent des Sèvre & Maine tout en fraîcheur ainsi que de très grande garde.



CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Depuis 2015, notre vignoble est agréé Haute Valeur Environnementale. Ce niveau 3 est la plus haute reconnaissance en agriculture raisonnée, qui concilie agriculture et environnement. Il est validé par un organisme certificateur agréé par l'état.

UNE HISTOIRE DE PLUS DE 160 ANS

Vignerons de père en fils depuis quatre générations, le vignoble du Colombier et ses caves en pierres apparentes ont pris naissance au début du 19^{ème} siècle.

Cette belle grange était divisée en deux parties, l'une constituait la cave, l'autre l'écurie. C'est depuis les années 80 que l'ensemble du bâtiment sert uniquement à la vinification et l'élevage de nos vins, et depuis 1996, j'ai repris la passion de mon père.

Le Domaine du Colombier est signataire de la charte des Vignerons Indépendants depuis plus de 30 ans, car nous voulons que notre métier de vigneron conserve les vraies valeurs de notre savoir-faire, tout en répondant aux exigences de la nature.

Notre volonté première est de satisfaire notre clientèle et de garder de vraies relations humaines à travers notre beau métier de vigneron, alliant la convivialité et la gastronomie dans ce nouveau millénaire.

Notre Passion, c'est d'unir l'innovation et la tradition dans notre chai.



Index

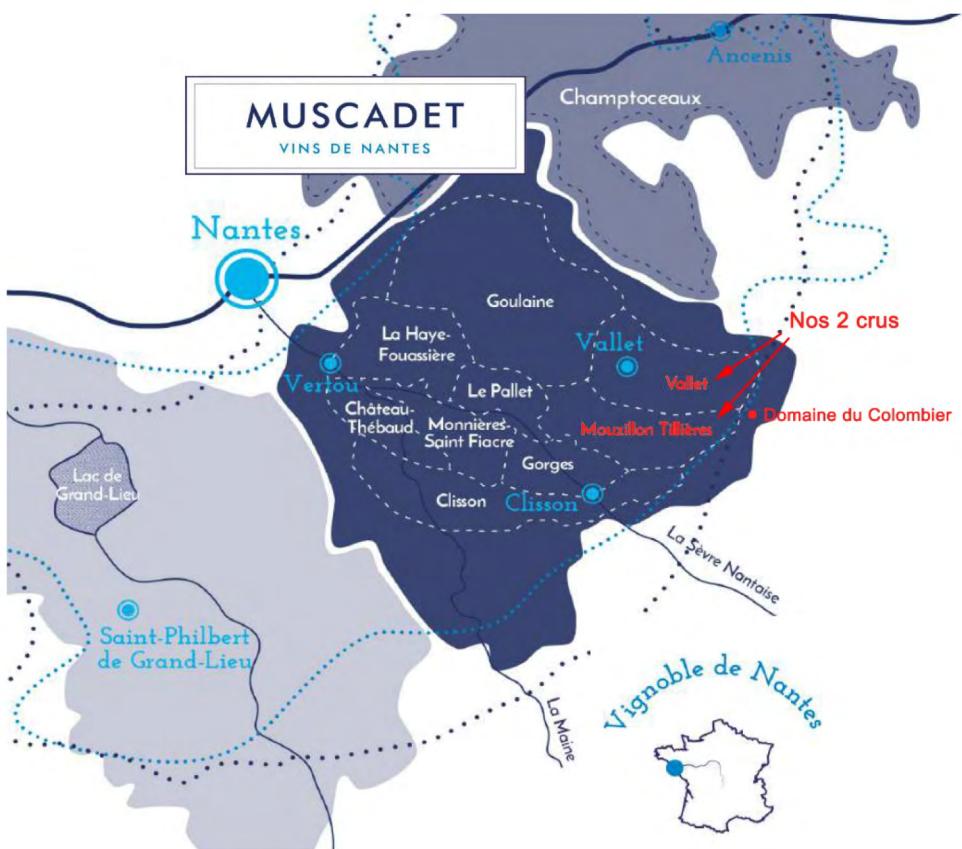
- Muscadet Sèvre & Maine sur Lie
« Cuvée du Colombier »
- Muscadet Sèvre & maine sur Lie
« L'Envol »
- Muscadet Sèvre & maine
Cru Mouzillon-Tillières
- Muscadet Sèvre & maine
Cru Vallet
- Gros-Plant sur lie
- Sauvignon Blanc
- Sauvignon Gris
- Chardonnay
- Chardonnay « Prestige de Beaulieu »
- Chardonnay « Sulfureux... moi, jamais ! »
- Vin Orange

- d'Est en Ouest
- Floréal
- Fié-Gris
- Pinot-Gris
- La Perle « Brut »
- La Perle « Rosé – Extra Dry »
- Grolleau Gris
- Gamay Rosé
- Cabernet Franc Rosé
- Rouge aux Lèvres (Merlot – Cabernet)
- Pinot Noir
- Gamay Rouge
- Cabernet Sauvignon Rouge

Les Muscadet

Le nom «Muscadet» apparaît pour la première fois en 1635. Le melon de bourgogne, cépage originaire de la région éponyme, apparaît au XVI siècle. Les vins du muscadet sont les seuls au monde à être issus de ce cépage. Ce sont des vins qui, notamment grâce à leur technique de vinification sur lie, leur élevage plus ou moins prolongé et la diversité de leur terroir, permet d'offrir une palette d'arômes très nuancés. Ces caractéristiques agissent sur la structure du vin et son épanouissement au nez et en bouche. Implanté au sud de l'agglomération Nantaise, le vignoble produit des vins frais, gouleyants qui portent les noms de : Muscadet et GrosPlant. Tillières se trouve à l'est, dans l'aire d'Appellation Muscadet Sèvre et Maine, ainsi que dans celle des crus Mouzillon-Tillières et Vallet.





MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

« CUVÉE DES DEUX COLOMBES »

FRAICHEUR ET LÉGÈRETÉ

Notre Muscadet Sur Lie passe tout l'hiver sur sa lie, sans transfert, ni soutirage. C'est ainsi qu'il acquière sa richesse, sa complexité et son gras caractéristique. Mis en bouteilles au printemps, il reste donc 6 mois sur lie. Il ne pourra être commercialisé qu'à partir du premier jeudi du mois de mars après sa vendange. Ce processus contraignant garantit la fraîcheur de cette cuvée des deux colombes, cuvée qui a plus de 30 ans d'existence.

Cette cuvée des deux colombes est vinifiée de façon à présenter lors de sa jeunesse, cette fraîcheur, ce perlant particulier qui fait son charme. Un vin à la robe jaune pâle, moirée de reflets gris et dont le nez découvre une touche d'agrume avec une fraîcheur citronnée et une pointe de menthol. La bouche est légère et fruitée avec une finale douce et citronnée. Vous l'apprécierez donc mieux en le consommant dans ses 3 ans qui suivent sa récolte.

CARACTERISTIQUES:

Fraîcheur et Légèreté

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 3 ans

Cépage : 100% Melon B

Production : 20 000 Bouteilles

Degré : 12 % Vol

Durée d'élevage : 6 mois en cuve

Age des vignes: 35 ans

Terroir : Micaschiste et Gabbro

Lieu-dit : 60%Colombier 40% Transvaal



ACCORDS METS ET VINS

Jeune (dans les 3 ans suivant la récolte), il est en parfaite harmonie avec les fruits de mer, notamment les huîtres, les poissons et crustacés. Il compose également un excellent apéritif.

MUSCADET SÈVRE & MAINE SUR LIE

« L'ENVOI »

PIUSSANCE ET COMPLEXITÉ

Ce Muscadet Sèvre & Maine est vinifié « sur lie » comme tous les autres. Néanmoins pour permettre d'exalter le potentiel de ces vieilles vignes de plus de 80 ans et du terroir Schisteux du Colombier, on a laissé cette cuvée plus de 14 mois sur sa lie. Un mariage subtil de 12% de ce vin vinifié en fût de chêne, lui apporte une bouche plus ample et plus structurée.

Vous ne retrouverez pas ce perlant si caractéristique de notre « cuvée des deux colombes ». Ici la robe est dorée, son nez est très puissant, sur des notes de fruits jaunes confiturés. En bouche, la minéralité est très présente, il s'agit d'un muscadet très structuré et long en bouche.

CARACTERISTIQUES:

Puissance et Complexité

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 9 à 10°C

Garde : 2 à 5 ans

Cépage : 100% Melon B

Production : 6 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Durée d'élevage : 14 mois en cuve

12 % vinifié en fût de chêne

Age des vignes: 85 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier



ACCORDS METS ET VINS

Ce vin sera le parfait compagnon des poissons en sauce (raie au beurre noisette, haddock poché au lait...) des viandes blanches (Porc au curry...) mais également des fromages (Livaro...).

MUSCADET SÈVRE & MAINE

CRU DU MUSCADET

MOUZILLON - TILLIERES

MINÉRALITÉ ET COMPLEXITÉ

La caractéristique de ce cru du Muscadet est son terroir de gabbro, roche unique dans les vignobles français. La vigne prend son temps, le Gabbro permet de pousser la maturité tout en préservant une grande fraîcheur au vin. De la même manière, les vins nécessitent un élevage sur lie prolongé (33 mois) pour exprimer pleinement la minéralité typique de leur terroir. Ils s'avèrent particulièrement puissants et élégants, avec une palette aromatique complexe, alliant notamment des notes d'écorce d'agrume, de thym et d'épices. Avec déjà 3 années d'élevage, sa fraîcheur vous surprendra et confirme d'un grand vin de garde.

Le millésime 2020 parmi les 7 meilleurs vins blanc sec de France, et les 28 meilleurs au monde. Il a reçu la note de 97 points au Decanter World Wine Awards, note très rare qui récompense les meilleures médaille d'or de ce grand concours international.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin de gastronomie appelle poissons nobles, viandes blanches, foie gras et fromages affinés. Il pourra vous surprendre avec des cuisses de grenouilles en persillades, des andouillettes de canard ou un pavé de quasi de veau avec caviar d'aubergines fumées.



CARACTERISTIQUES:

Minéralité et Complexité

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 10 à 12°C

Garde : 4 à 10 ans

Cépage : 100% Melon B

Production : 4 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Durée d'élevage : 33 mois en cuve

Age des vignes: 50 ans

Terroir : Gabbro

Lieu-dit : 100% La Guiltière



MUSCADET SÈVRE & MAINE

CRU DU MUSCADET

VALLET

RICHESSE ET ÉLÉGANCE

Cultivé sur un terroir métamorphique (Micaschiste), ce nouveau cru Vallet s'exprime pleinement après 33 mois d'élevage sur lie. Ce Vallet est riche et élégant avec des arômes dominés par une expression très marquée de fruits, la bouche suave et complexe nous donne des notes de fruits confits et un Muscadet haut de gamme.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin de gastronomie appelle poissons nobles, viandes blanches, foie gras et fromages affinés. Il pourra vous surprendre avec des St Jacques aux langoustines, du joue de cabillaud en escabèche avec sa mousse de cocos de vendée.



CARACTERISTIQUES:

Richesse et Elégance

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 10 à 12°C

Garde : 4 à 6 ans

Cépage : 100% Melon B

Production : 3 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Durée d'élevage : 33 mois en cuve

Age des vignes: 40 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Beausoleil

GROS-PLANT SUR LIE

FRAICHEUR ET LÉGÈRETÉ

Le Gros-plant du Pays Nantais reflète sa proximité avec l'océan : il est acidulé, iodé et citronné. Sa robe est pâle, avec de légers reflets verts et dorés. Un vin sec, léger et fringant souligné d'une note citronnée. Pour respecter sa personnalité, mieux vaut le servir bien frais.

ACCORDS METS ET VINS

Servir à 10°C sur les premières sardines estivales. Le consommateur avisé le servira sur une dégustation d'huîtres plates ou creuses de Vendée ou de Bretagne. Tel que la fine de claire, la creuse de cancale ou la belon.

On l'associe aussi à 1/5 de crème de cassis pour le servir en Kir à l'apéritif.



CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Légèreté

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 1 à 3 ans

Cépage : 100% Gros Plant

Production : 1 000 Bouteilles

Degré : 11 % Vol

Age des vignes: 30 ans

Terroir : Gabbro

Lieu-dit : 100% Guiltière

SAUVIGNON BLANC

VAL DE LOIRE

FRAICHEUR ET FLORALE

Notre sauvignon blanc a tous les arômes caractéristiques du cépage (pêche de vigne, bourgeon de cassis, pamplemousse, fruit de la passion...) Sur terroir de micaschiste, découvrez également sa minéralité qui lui donne une longue finale et une finesse. Ces mêmes saveurs florales et fruitées imprègnent une bouche ample, longue et fraîche, joliment acidulée en finale. Un vin « salivant », harmonieux et énergique.

ACCORDS METS ET VINS

Fruits de mer, cuisine à base de poisson cru, asperges, charcuteries, hors d'œuvre, fromage de chèvre.

CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Florale

IGP Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 4 ans

Cépage : 100% Sauvignon Blanc

Production : 20 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

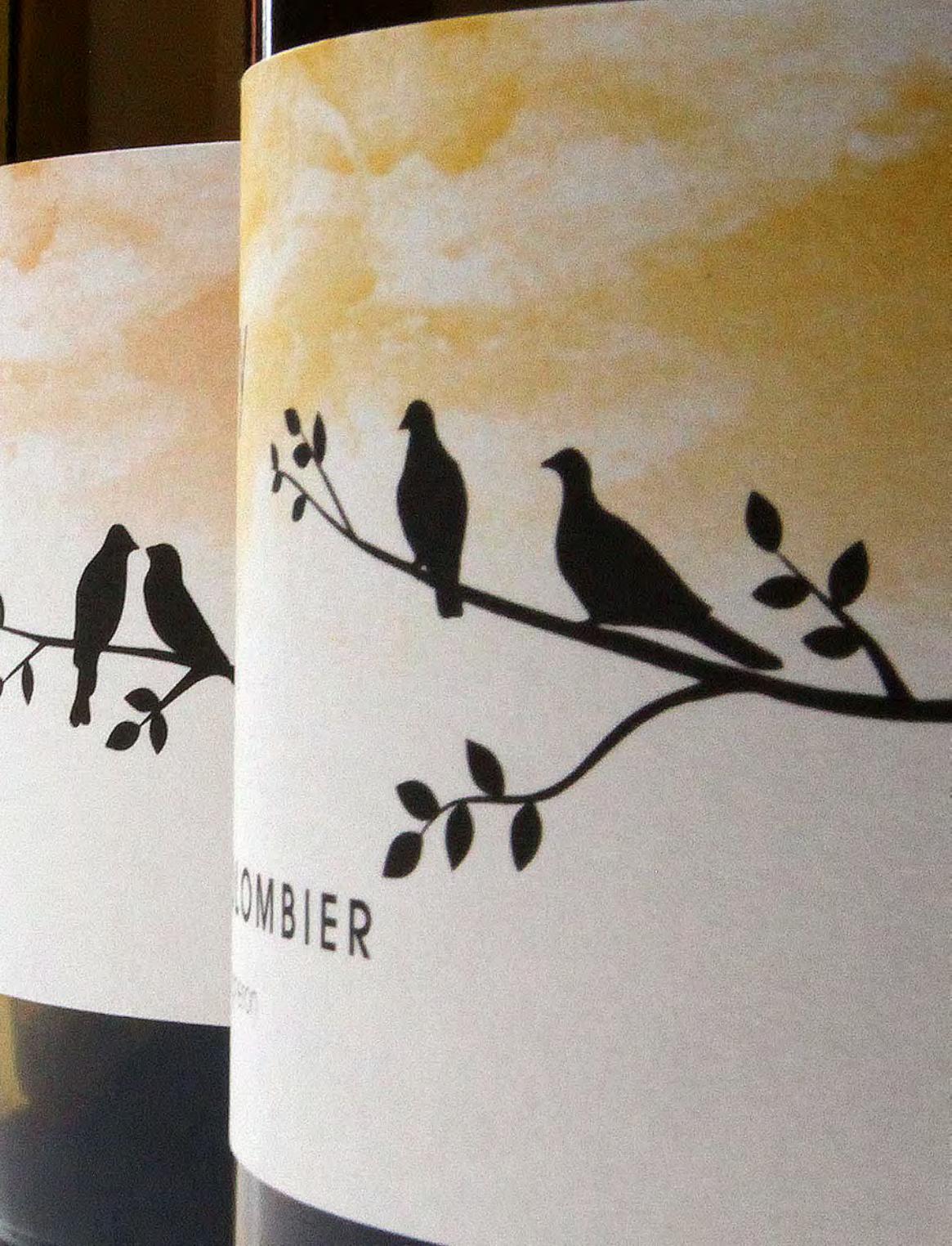
Age des vignes: 13 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 80% Colombier 20% Gaudinière

Bouchage traditionnel et Capsule vis





COLIBRI

SAUVIGNON GRIS

VAL DE LOIRE

PIUSSANCE ET EXOTISME

Dans les sauvignons, il existe une variante à grains roses, le Sauvignon Gris. Il présente les mêmes caractères que le sauvignon blanc. Les différences concernent une meilleure aptitude à la production de vins plus riches, et à donner une palette d'arômes exotiques (fruit de la passion, mangue, litchi...). Découvrez ses nuances très aromatiques et ses senteurs fruités particulièrement fines et puissantes.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, poissons, viande blanche, parfait sur les accords sucré-salé. Nous l'appréciions avec une bonne choucroute, les fromages et notamment ceux issu de chèvre et brebis, vous pouvez même l'essayer avec un bleu. Fruits et gâteaux aux fruits.

CARACTERISTIQUES:

Puissance et Exotisme

IGP Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 4 ans

Cépage : 100% Sauvignon Gris

Production : 22 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 20 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 50% Colombier 50% Gaudinière



CHARDONNAY

VAL DE LOIRE

FRAICHEUR ET AGRUME

Présent sur le domaine depuis plus de 35 ans, de naissance bourguignonne, ce cépage, mondialement reconnu, arrive dans la Vallée de la Loire au Moyen-Age. Il a un style bien particulier, faisant de lui un vin élégant, frais et fruité.

Ce Chardonnay est ample et souple avec une belle fraîcheur, aux arômes de pomme, agrume, ananas, pamplemousse et de noisette. Beau Chardonnay dans la typicité du Val de Loire.

CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Agrume

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 9 à 11°C

Garde : 1 à 4 ans

Cépage : 100% Chardonnay

Production : 15 000 Bouteilles

Degré : 12 % Vol

Durée d'élevage : 10 mois en cuve

Age des vignes: 25 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 80% Beaulieu
20% Le Colombier



ACCORDS METS ET VINS

Poissons à sauce, viande blanche (blanquette de veau, chapon). Fromage comme les Comté, beaufort et emmental.

CHARDONNAY

VAL DE LOIRE

« PRESTIGE DE BEAULIEU » PUISSEANCE ET RONDEUR

Cette cuvée de terroir, sur Schiste, révèle une attaque en bouche souple avec une matière dense et suave ; avec un nez élégant sur les fruits du verger et des notes de pamplemousse, si caractéristique du cépage Chardonnay. Vin de garde, dans l'esprit de sa région de prédilection : la Bourgogne.

CARACTERISTIQUES:

Puissance et Rondeur

AOP Blanc Sec

Dégustation : Service 9 à 11°C

Garde : 2 à 5 ans

Cépage : 100% Chardonnay

Production : 12 000 Bouteilles

Degré : 13 % Vol

Durée d'élevage : 10 mois en cuve

10 % vinifié en fût de chêne

Age des vignes: 30 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Beaulieu



ACCORDS METS ET VINS

Entrées froides de poissons, nems au saumon, des œufs mimosa aux anchois, omelette soufflée au fromage... ou des plats comme des cuisses de volailles ou de pintade, fricassée de volaille à la crème, du brochet au four...ou tout simplement à l'apéritif avec des cuisses de grenouilles en persillade, de la terrine de saumon à l'oseille...

E A N - Y V E S
R E T A U D E A U



CHARDONNAY

CHARDONNAY

VAL DE LOIRE

SULFUREUX... MOI, JAMAIS !
« SANS SULFITES AJOUTÉS »

NATURE ET DÉCOUVERTE

L'Oxygène étant l'ennemi n°1 pour le vin, ce chardonnay sans sulfites ajoutés a fait l'objet de procédés spécifiques afin de protéger au maximum notre vin. Il se déguste dès maintenant et dans l'année.

ACCORDS METS ET VINS

Ce millésime 2020, riche et complexe en bouche, pourra accompagner des plats comme des araignées de porc marinées, des calamars frits, des escalopes de volailles à la crème, du foie de veau à la vénitienne, du brie chaud au four... ses notes de primeur permettront, dans ses premiers mois, un accord avec des filets d'espadon mariné au citron vert, du dos de cabillaud à la sauce hollandaise... Ou bien tout simplement, comme tous nos blancs, à l'apéritif.



CARACTERISTIQUES:

Nature et Découverte

IGP Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 11°C

Garde : 1 à 2 ans

Cépage : 100% Chardonnay

Production : 3 200 Bouteilles

Degré : 13,5 % Vol

Age des vignes: 25 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Beaulieu

ORANGE

VIN ORANGE

EXPRESSIF ET HORS NORMES

Un vin orange est un vin blanc de macération, vinifié comme un vin rouge. Cette macération de 18 jours avec du Sauvignon Gris et Grolleau gris va libérer les tanins et donner de la structure, du caractère au vin. Cette technique promet arômes, amertume et gourmandise. Elle représente une nouvelle vision du vin et casse les traditionnels codes des accords mets et vins.

ACCORDS METS ET VINS

Ces arômes atypiques vous permettront de jouer avec les différentes saveurs du monde (sucré-salé, épicé...) avec les saveurs fortes du fromage ou un plateau de charcuterie..

CARACTERISTIQUES:

Expressif et Hors normes

Vin de France Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 3 à 5 ans

Cépage : 70% Sauvignon Gris,
30%Grolleau Gris.

Production : 1 200 Bouteilles

Degré : 11,5 % Vol

Age des vignes: 10 ans

Terroir : Micaschiste



D'EST EN OUEST

ATYPIQUE ET EXPRESSIF

Une migration d'Est en Ouest s'est produite en 2015, avec l'arrivée du cépage emblématique de l'est de la France qu'est le Gewurztraminer. Pour lui donner plus de fraîcheur et de complexité, le mariage avec le cépage Colombard, est apparu comme une évidence. Cette cuvée confidentielle est la curiosité d'un mariage de deux cépages bien typés.

Son nez avec des notes de rose, de violette d'ananas et fruits mûrs... explose et nous rapproche de l'est. L'attaque en bouche vive et minéral, nous donne la signature des vins de Nantes. En milieu de bouche une petite pointe de douceur donne un vin harmonieux et gourmand.

CARACTERISTIQUES:

Atypique et Expressif

Vin de Table Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 4 ans

Cépage : 80% Gewurztraminer
20% Colombard

Production : 3 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 11 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier



ACCORDS METS ET VINS

Essayez-le avec des plats aussi curieux que lui ; la cuisine relevée asiatique, thaï, vietnamienne, indienne...Ou bien tout simplement, comme tous nos blancs, à l'apéritif.

FLORÉAL

VAL DE LOIRE

SOUPLESSE ET FLORAL

Il s'agit d'un hybride, la particularité du Floréal est qu'il est résistant au Mildiou et à l'Oïdium. On le cultive donc comme un vin bio. Il est issu d'un croisement entre le Villaris et un descendant de Muscadinia rotundifolia.

Au niveau gustatif, il est expressif aux notes florales avec une souplesse en bouche.

ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, Poulet au citron, Tarte cassis/groseille, parfait sur les accords sucré-salé et les cuisines du monde.

CARACTERISTIQUES:

Souplexesse et Floral

IGP Blanc Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 4 ans

Cépage : 100% Floréal

Production : 2 500 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 3 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier



FIÉ-GRIS

VAL DE LOIRE

SOUPLE ET FRUITÉ

Vous connaissez déjà notre sauvignon gris avec ses arômes aussi bien floraux que fruités ; depuis 10 ans nous le vinifions également en demi-sec. Présent dans le Val de Loire sous le nom de Fié-Gris, nous lui avons donné ce second nom pour le différencier de notre sauvignon gris sec. L'explosion aromatique au nez et en bouche ainsi que sa touche de douceur vous surprendront.

CARACTERISTIQUES:

Souple et Fruité

IGP Blanc Demi-sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 6 ans

Cépage : 100% Sauvignon Gris

Production : 6 000 Bouteilles

Degré : 13 % Vol

Taux de sucre : 20gr/l

Age des vignes: 13 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 90% Colombier 10% Gaudinière



ACCORDS METS ET VINS

Etonnez vos convives à l'apéritif (avec des croquettes de camembert, feuilleté d'andouille, profiteroles aux crevettes...), en entrée (avec une salade d'endives au bleu, à la crème ou aux noix et raisins secs...), en plat principal (Oie farcie aux marrons, rôti de porc aux reinettes, Pintade aux pommes, bar en croûte de sel de Guérande...) mais également avec un fromage (Roquefort, Bleu des Causses, Persillé des Aravis...) ou au dessert (tarte aux pommes ou prunes, gâteau nantais...)

PINOT-GRIS

VAL DE LOIRE

VOLUPTÉ ET FINESSE

Cépage emblématique d'Alsace ou du Malvoisie, cette cuvée impressionne par sa richesse et sa finesse, avec des arômes de fruits blancs. Sur un terroir de schiste, et une maturité poussée à l'extrême, il nous permet de le vinifier en demi-sec, avec un potentiel en degré de 14°vol. Ce vin plus en finesse que le Fié-Gris donne des notes de fruits blancs, noyau et groseille. Une longue macération pelliculaire a développé sa robe grise, légèrement saumon, qui surprendra vos convives.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagne admirablement le foie gras, mais aussi le saumon fumé et des salades exotiques. Vous pouvez également l'essayer avec tartiflette, fondue savoyarde, melon avec jambon de Parme, dessert fruité.

CARACTERISTIQUES:

Volupté et Finesse

IGP Rosé Demi-Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 6 ans

Cépage : 100% Pinot Gris

Production : 4 200 Bouteilles

Degré : 13 % Vol

Taux de sucre : 25gr/l

Age des vignes: 10 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Beaulieu



LA PERLE

BRUT

MÉTHODE TRADITIONNELLE

FINESSE ET FESTIVE

Issu d'un savoureux assemblage entre Chardonnay, Folle Blanche et suivant les années, Grolleau Gris, Colombard et Cabernet Franc. Cette méthode traditionnelle d'une durée d'élevage sur lattes de 24 mois, donne à ce BRUT, des bulles fines et légères, un fruité et une souplesse idéale pour vos fêtes.

ACCORDS METS ET VINS

La fraîcheur de notre Perle s'associe avec succès à l'apéritif ou en entrée légère, avec les huîtres, les sushis et sashimis, les tartares de poisson. On peut l'associer avec une volaille ou une viande blanche, plutôt simple d'accès, par exemple mini brochettes de poulet ou wraps de volaille marinée. En fin de repas, préférez des desserts plutôt légers.

CARACTERISTIQUE:

Méthode Traditionnelle BLANC BRUT

Dégustation : Service 8 à 9°C

Garde : 1 à 2 ans

Cépage : 50% Chardonnay

20% Grolleau Gris

15% Folle Blanche

12% Colombard

3% Cabernet Franc

Production : 10 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Elevage sur lattes : 24 mois



LA PERLE

DU MOUSSON TRADITIONNEL



LA PERLE

EXTRA DRY

MÉTHODE TRADITIONNELLE

SOUPLESSE ET FESTIVE

Cette nouvelle Méthode Traditionnelle est issue d'un assemblage de PINOT NOIR, CABERNET et CHARDONNAY. Ces notes de fruits rouges et sa douceur vous séduiront.

ACCORDS METS ET VINS

Le boire frais à l'heure de l'apéritif, avec des gâteaux aux fruits.

On l'associe aussi à 1/5 de crème de cassis pour le servir en Kir à l'apéritif.



CARACTERISTIQUE:

Méthode Traditionnelle ROSE EXTRA DRY

Dégustation : Service 8 à 9°C

Garde : 1 à 2ans

Cépage : 70% Pinot Noir

20% Chardonnay

10% Cabernet Franc

Production : 2 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Elevage sur lattes : 24 mois

GROLLEAU-GRIS

VAL DE LOIRE

FRAICHEUR ET FRUITÉ

Originaire de Touraine, ce cépage est aujourd’hui essentiellement cultivé en Anjou et dans le Pays de Retz.

D'une couleur très pâle « gris-rosé », ce vin original et rare nous révèle une grande fraîcheur. Cette cuvée est très parfumée, avec des arômes de pêche, framboise et cassis.

ACCORDS METS ET VINS

Il est parfait pour accompagner des poissons gras, comme le maquereau, mais c'est surtout le compagnon idéal entre amis... au bord d'une terrasse.

CARACTERISTIQUES:

Fraîcheur et Fruité

IGP Rosé Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 2 à 4 ans

Cépage : 100% Grolleau Gris

Production : 3 000 Bouteilles

Degré : 12 % Vol

Age des vignes: 5 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier



GAMAY

VAL DE LOIRE

FRAICHEUR ET LÉGÈRETÉ

Dans le Beaujolais, c'est un cépage exclusif, il n'empêche qu'il est cultivé dans le Val de Loire. Il donne un vin rosé, léger et frais aux arômes de framboises, mûres et épices.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes froides ou grillades, crudités, pizza, volailles rôties, dessert aux fruits rouges.

CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Légèreté

IGP Rosé Sec

Dégustation : Service 8 à 10°C

Garde : 1 à 3 ans

Cépage : 100% Gamay Beaujolais

Production : 3 000 Bouteilles

Degré : 12 % Vol

Age des vignes: 30 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier



CABERNET FRANC

VAL DE LOIRE

FRUITÉ ET CARACTÈRE

Originaire du Sud Ouest, une des théories défend qu'il serait arrivé en Loire par le port de Nantes d'où son surnom de « breton ». Il donne des rosés corsés, long en bouche aux notes de fruits rouges (framboise, cerise, groseille, cassis) florales.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera avec merveille des plats exotiques, grillade et pizza.

CARACTERISTIQUES:

Fruité et Caractère

IGP Rosé Sec

Dégustation : Service 9 à 10°C

Garde : 1 à 3 ans

Cépage : 100% Cabernet Franc

Production : 7 100 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 25 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier



ROUGE... AUX LÈVRES

VAL DE LOIRE

ÉLÉGANCE ET PUISSANCE

Subtil assemblage entre trois cépages rouges que sont le Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Avec 15% vinifié en fût de chêne, cette cuvée aux fruits rouges, aux notes de fraise des bois et framboise... est un plaisir à porter aux lèvres.

ACCORDS METS ET VINS

Vous pourrez facilement l'accompagner avec de la volaille du porc ou du veau, un filet mignon ou un poulet rôti. Pour le fromage, privilégiez des fromages plutôt doux, notamment le fromage de vache.

CARACTERISTIQUES:

Elegance et Puissance

IGP Rouge

Dégustation : Service 14 à 15°C

Garde : 3 à 6 ans

Cépage : 70% Merlot (15% en fût Chêne)

20% Cabernet Franc

10% Cabernet Sauvignon

Production : 6 400 Bouteilles

Degré : 13 % Vol

Age des vignes: 13 ans

Terroir : Gabbro et Micaschiste

Lieu-dit : 70% Guiltière 30% Colombier





PINOT NOIR

VAL DE LOIRE

FRAICHEUR ET PUISSANCE

De renommée internationale, il a ses notes de noblesses en Bourgogne et dans le Champagne. Peu tannique, on profite en bouche d'un caractère soyeux et vif à la fois, fondu voire légèrement vineux. Pour les arômes, il se caractérise par des nuances de fruits rouges (cerise, framboise...) évoluant sur des arômes délicats de sous-bois, d'épices ou de cuir.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes en sauce, grillades, fromages. Essayez le sur un osso bucco (jarrets de veau et légumes mijotés), aiguillettes de canard, canard farci aux marrons, côtes d'agneau au barbecue.



CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Puissance

IGP Rouge

Dégustation : Service 13 à 14°C

Garde : 2 à 4 ans

Cépage : 100% Pinot Noir

Production : 4 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 5 ans

Terroir : Gabbro

Lieu-dit : 100% La Grande Rivière

GAMAY

VAL DE LOIRE

FRUITÉ ET LÉGÈRETÉ

Vu la richesse du millésime 2022, nous avons eu l'idée de vinifier notre gamay rouge en macération carbonique. Cette méthode demande à être vendangée manuellement afin d'effectuer une fermentation intracellulaire. Le résultat nous donne un vin rouge tout en légèreté, au nez fruité intense, aux notes de framboise et de cassis frais, avec une finale en bouche peu tannique.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes froides ou grillades avec poulet rôti, saucisse de Toulouse, canard, steak grillé, aiguillettes de poulet, lasagnes à la viande, assiette ou buffet de charcuteries. En entrée avec des crudités, pour les fromages, aller sur des Chèvres, bries, gruyères. Ou tout simplement avec une pizza.



CARACTERISTIQUES:

Fruité et Légèreté

IGP Rouge

Dégustation : Service 12 à 13°C

Garde : 1 à 3 ans

Cépage : 100% Gamay

Production : 4 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 35 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% Colombier

CABERNET SAUVIGNON

VAL DE LOIRE

CARACTÈRE ET LÉGÈRETÉ

Cépage peu répandu dans le Val de Loire, par rapport à son cousin le Cabernet Franc, ce Cabernet Sauvignon nous donne un vin de caractère, de terroir tout en légèreté.

Le nez intense, composé de fruits rouges et de réglisse qui se mêlent à des notes épicées, nous offre une grande complexité. La bouche d'une très belle structure présente de jolis tannins soyeux. Les notes de cassis se dévoilent en milieu de bouche pour nous offrir un vin d'une belle puissance et d'un bon équilibre. La finale sur la fraîcheur est typique d'un vin rouge du Val de Loire.

ACCORDS METS ET VINS

C'est un vin long en bouche qui fait le bonheur des viandes rouges goûteuses et grillées. Il est parfait avec un bon barbecue ou un bœuf longuement mitonné en sauce.

CARACTERISTIQUES:

Caractère et Légèreté

IGP Rouge

Dégustation : Service 13 à 15°C

Garde : 2 à 5 ans

Cépage : 90% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc

Production : 4 000 Bouteilles

Degré : 12,5 % Vol

Age des vignes: 25 ans

Terroir : Micaschiste

Lieu-dit : 100% La Poterie

