

Nos vins sont des produits issus du terroir. Dans le terroir on distingue les facteurs naturels et les facteurs humains. Les facteurs naturels englobent le climat (effet millésime), le sol et la roche. Les facteurs humains sont constitués des techniques culturales (cépages, mode de taille,...) et de vinifications (température, élevage,...). Tous nos vins rouges ou rosés sont issus du cépage cabernet franc.

Les vins ressemblent souvent aux vigneron qui les font : nos vins sont conviviaux, accessibles, joyeux avec du caractère !

## Evénement. Saint Nicolas de Bourgueil.



Ce vin est issu d'un sol de sables et graviers. Nous choisissons la plus belle parcelle d'un millésime. Nous le vinifions en cuve après une macération pré-fermentaire à froid et le laissons fermenter pendant trois semaines pour une bonne extraction des couleurs et des tanins. Le vin est ensuite élevé 18 mois en barriques pour renforcer sa structure tout en conservant son caractère fruité, puis mis en bouteille.

**Vue :** limpide, rouge vif, reflets violets dans sa jeunesse puis tuilés en vieillissant.

**Odorat :** nez typique cabernet franc, fruits rouges dominants très léger boisé.

**Goût :** attaque franche, beaucoup de fruits, tanins soyeux très ronds et bonne persistance en bouche. Viandes rouges, canard, fromages.

**Production :** 6 000 bouteilles par an.

**Distribution professionnelle :** 60 % restauration. 30 % Cavistes. 10 % Export.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de macération : 3 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : 18 mois en barriques de 400 litres (barriques neuves à 5 vins).

**→ Le Saint Nicolas de Bourgueil se goûte bien dans sa jeunesse pour se régaler avec son fruit et ses tanins bien mûrs. Vous ne prenez aucun risque si vous le conservez en cave cinq ans. Il faut le boire à la température de la pièce. Quand il est jeune, servez le avec des viandes rouges, volailles et fromages. Si vous le laissez vieillir, vous le servirez avec un fromage bien affiné.**

## Informations générales sur le Domaine des Vallettes

Le Domaine des Vallettes est situé à 4 kilomètres à l'Ouest du village de Saint Nicolas de Bourgueil entre Angers et Tours dans la Vallée de la Loire en France.

Antoine et François Jamet sont producteurs de vin sur cette exploitation de 26 hectares.

Les Jamet sont viticulteurs de père en fils depuis 8 générations à Saint Nicolas de Bourgueil.

Le Domaine des Vallettes a été créé en 1986.

Installation récente d'une isolation totale des bâtiments, climatisation des locaux de stockage en bouteille et maîtrise intégrale des températures de la cuverie.

La production annuelle en volume est d'environ 180 000 cols.

Commercialisation globale du Domaine des Vallettes :

Vente directe particuliers : 40 %

Professionnels restaurateurs cavistes : 50 %

Export 10 %