



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 sont issus du cépage cabernet franc à l'exception de cette cuvée issue de chenin blanc.

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

## Le Grand Blanc. Anjou Blanc.



Ce vin est issu d'un sol calcaire. Les raisins de chenin sont pressés, décantés puis mis directement en barriques. La fermentation a lieu en barriques. Le vin est bûtonné et soutiré régulièrement. Nous le bouchons après un an d'élevage.

**Vue :** blanc reflets doré.

**Odorat :** nez de fruits exotiques.

**Goût :** attaque franche, droite, minérale, sec, gras, rond.

**Production :** 1 500 bouteilles par an.

**Distribution professionnelle :** 50 % restauration. 50 % Cavistes.

Type de vinification : barriques.

Elevage : barriques.

→ **Le Grand Blanc est un vin riche et complexe que vous pouvez consommer dans les 7 ans qui suivent sa récolte. Il accompagnera vos apéritifs, et tous types de poissons.**

## 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 %