



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 !

Rosé. Saint Nicolas de Bourgueil.



Ce vin est issu d'un sol de sables et graviers. C'est un rosé de « saignée » c'est-à-dire que nous tirons au bout de quelques heures, après encuvage des raisins, une partie du jus qui commence à se colorer. Ce jus est décanté avant le départ en fermentation à basse température. Tous les travaux se font à l'abri de l'air pour éviter toute oxydation et conserver l'ensemble des arômes.

Vue : rose bonbon, saumon.

Odorat : nez de fruits exotiques, mangue, ananas ainsi que des fruits rouges.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, sec, gras, rond.

Production : 20 000 bouteilles par an.

Distribution professionnelle : 65 % restauration. 30 % Cavistes. 5 % Export.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation.

Temps de macération : 4 à 6 heures.

Elevage : cuve.

→ **Le Saint Nicolas de Bourgueil rosé se goûte bien dans les deux ans qui suivent sa récolte. Vous le servirez en apéritif, avec des salades, des grillades et vous accompagnera pour tout repas festif et léger.**

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 %