



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 !

## Vieilles Vignes. Bourgueil.



Ce vin est issu d'un argilo calcaire. Nous le vinifions en cuve et le laissons fermenter pendant trois semaines pour une bonne extraction des couleurs et des tanins. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne de 400 litres pendant 1 an pour renforcer son caractère et sa complexité.

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

**Odorat :** nez typique cabernet franc, fruits rouges et noirs dominants.

**Goût :** attaque franche, beaucoup de fruits, tanins fondus belle structure tannique.

**Production :** 20 000 bouteilles par an.

**Distribution professionnelle :** 15 % restauration. 15 % Cavistes. 70 % Export.

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

Temps de macération : 3 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : en barriques pendant 1 an.

→ **Le Bourgueil est un vin typique avec du caractère. Il est parfait deux à trois ans après récolte. Si vous êtes patient gardez le quelques années et vous serez épaté !**

**Un service en carafe est toujours le bienvenu. 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 %