



LE BON

Vin De France – Chenin Moelleux
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schistes gréseux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines pendant 3
à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8 et
10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune cristallin tirant sur le doré, belle brillance
Arômes : fruits frais, gourmand et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche fin et souple, magnifique équilibre

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner un tajine de poulet aux abricots, travers de porc à l'ananas, un dessert à base de mangue

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LA BRUTE

Vin De France – Chenin Sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schistes gréseux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines pendant 3
à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8 et
10°C



DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin allant vers le doré, belle brillance
Arômes : fruité et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, bonne tension, bel équilibre en finale

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner fruits de mer, crustacés, poissons blancs ou fumés ainsi que viandes blanches en sauce, gratins de légumes.

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





EDITION LIMITÉE 2024

Vin De France – Chenin Sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schistes gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines pendant 3
à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8 et
10°C



BRU23

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin allant vers le doré, belle brillance
Arômes : fruité et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, bonne tension, bel équilibre en finale

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner fruits de mer, crustacés, poissons blancs ou fumés ainsi que viandes blanches en sauce, gratins de légumes.



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE TRUAND

Vin De France – Chenin noir
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (24%), Gamay (37%), Grolleau (32%) et Cabernet Sauvignon (7%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 14 et 15°C



DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées

RECOMPENSES

- Médaille d'Argent
Concours Best Value Vin de France 2025



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE TRUAND

Vin De France – Chenin noir
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (34%), Gamay (33%) et Grolleau (33%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 14 et 15°C

DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées



Tru24

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2022

Parcelle des Moulins

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 54%, Cabernet Sauvignon 33%, Grolleau 13%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets

Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées

Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figes et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé

RECOMPENSES

Médaille de Bronze
Concours de Macon 2024



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU VILLAGES 2022

Clos de Saint Brieux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 62%, Cabernet Sauvignon 38%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : 12 mois en fût, puis assemblage cuve et fût

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave, à laisser vieillir

Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : profonde de couleur rubis

Arômes : fruits noirs, note de réglisse, légèrement boisé

Bouche : attaque vive mais souple, milieu de bouche ample, finale volumineuse et charpentée

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner un magret de canard, une pièce de bœuf grillée, un fromage de caractère

RECOMPENSES

- Médaille d'Or Concours Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2024

- Médaille d'Argent Concours des Ligiers 2025



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2023

Parcelle des Moulins

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (40%) et Cabernet Sauvignon (60%)
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées
Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figues et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





EDITION LIMITÉE 2024 ANJOU ROUGE 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (40%) et Cabernet Sauvignon (60%)
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées
Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figues et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Côteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (40%) et Cabernet Sauvignon (60%)
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées
Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figues et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU VILLAGES 2022

Clos de Saint Brieux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 62%, Cabernet Sauvignon 38%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : 12 mois en fût, puis assemblage cuve et fût

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave, à laisser vieillir

Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : profonde de couleur rubis

Arômes : fruits noirs, note de réglisse, légèrement boisé

Bouche : attaque vive mais souple, milieu de bouche ample, finale volumineuse et charpentée

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner un magret de canard, une pièce de bœuf grillée, un fromage de caractère

RECOMPENSES

- Médaille d'Or Concours Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2024

- Médaille d'Argent Concours des Ligiers 2025



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ROSE DE LOIRE 2022

Le Rosé

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (56%),
Grolleau (30%), Pineau d'Aunis (14%)
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température
Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ROSE DE LOIRE 2023

Le Rosé

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (50%)
et Grolleau (50%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





EDITION LIMITÉE 2024 ROSE DE LOIRE 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (50%)
et Grolleau (50%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ROSE DE LOIRE 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (50%)
et Grolleau (50%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CABERNET D'ANJOU 2022

Parcelle des Rochettes

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose très intense, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme
Bouche : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CABERNET D'ANJOU 2023

Parcelle des Rochettes

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose très intense, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme
Bouche : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CABERNET D'ANJOU 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose très intense, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme
Bouche : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges



3 770029 286040

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





SAUVIGNON 2022

Indication Géographique Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc
Terroir : type limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox à basse température
Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin aux reflets verts, belle limpidité
Arômes : frais et expressif, arôme d'agrumes (ananas, zeste), note légère de bourgeon de cassis
Bouche : attaque franche et souple, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une salade périgourdine, des asperges au parmesan, une tarte au maroilles

RECOMPENSES

Médaille d'Argent Concours Mondial Féminalise 2023



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





SAUVIGNON 2023

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Terroir : type limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct

Débourbage : statique

Fermentation : cuve inox à basse température

Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,

optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin aux reflets verts, belle limpidité

Arômes : frais et expressif, arôme d'agrumes (ananas, zeste), note légère de bourgeon de cassis

Bouche : attaque franche et souple, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner une salade

périgourdine, des asperges au

parmesan, une tarte au maroilles

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2022

Clos de la Croix Brouillet

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : en fût
Elevage : 10 mois en fût de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, tannin léger et souple
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, belle longueur, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2023

Clos de la Croix Brouillet

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : en fût
Elevage : 10 mois en fût de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, tannin léger et souple
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, belle longueur, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2023

Le Chenin

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : 5 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C

DEGUSTATION

Robe : très claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, nez fruité aux notes d'abricot
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, bel équilibre entre fraîcheur et tension typique du Chenin

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner du boudin blanc, un sauté de porc au curry, une choucroute, des moules marinières, des poissons et des crustacés

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2024

Le Chenin

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type sableux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : 5 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : très claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, nez fruité aux notes d'abricot
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, bel équilibre entre fraîcheur et tension typique du Chenin

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner du boudin blanc, un sauté de porc au curry, une choucroute, des moules marinières, des poissons et des crustacés

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





COTEAUX DU LAYON 2022

Parcelle des Ruaux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin

Terroir : type argilo-limono-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct

Débourbage : statique

Fermentation : cuve inox

Elevage : entre 3 à 6 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave

Température : entre 8° et 10°C



DEGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité

Arômes : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes

Bouche : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner une salade de poires au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon

RECOMPENSES

Médaille d'Or Concours International de Lyon 2023



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





COTEAUX DU LAYON 2023

Parcelle des Ruaux

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type argilo-limono-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 3 à 6 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité

Arômes : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes

Bouche : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner une salade de poires au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





COTEAUX DU LAYON 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type argilo-limono-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 3 à 6 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité
Arômes : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes
Bouche : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une salade de poires au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CREMANT DE LOIRE 2022

LE PREMIER

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 91%,
Chardonnay 9%

Terroir : type sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction

Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 8 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,

Température : entre 6 et 8°C

DEGUSTATION

Robe : cristalline aux reflets gris

Arômes : fruits blancs

Bouche : bulle fine, élégante et
tonique

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi avec
du poisson et des crustacés. En
dessert



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CREMANT DE LOIRE 2023

LE PREMIER

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 70%,
Chardonnay 30%

Terroir : type sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction

Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,

Température : entre 6 et 8°C

DEGUSTATION

Robe : cristalline aux reflets gris

Arômes : fruits blancs

Bouche : bulle fine, élégante et
tonique

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi avec
du poisson et des crustacés. En
dessert



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CREMANT DE LOIRE 2023 BLANC DE NOIR

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc
80%, Chenin 20%

Terroir : type sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction

Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,

Température : entre 6 et 8°C



DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante

Arômes : généreux et expressif,
arôme de fruits à chaire blanche

Bouche : bulle fine, belle
persistance en bouche

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi en
dessert

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





EDITION LIMITÉE 2024 CREMANT DE LOIRE

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 60%,
Chardonnay 13%, Grolleau 20%,
Cabernet Franc 7%
Terroir : type sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction
Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
Température : entre 6 et 8°C



DEGUSTATION

Robe : cristalline aux reflets gris
Arômes : fruits blancs
Bouche : bulle fine, élégante et
tonique

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi avec
du poisson et des crustacés. En
dessert



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





EDITION LIMITÉE 2024 CREMANT DE LOIRE

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 60%,
Chardonnay 13%, Grolleau 20%,
Cabernet Franc 7%
Terroir : type sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction
Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
Température : entre 6 et 8°C



DEGUSTATION

Robe : cristalline aux reflets gris
Arômes : fruits blancs
Bouche : bulle fine, élégante et
tonique

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi avec
du poisson et des crustacés. En
dessert



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





JUS DE RAISIN PETILLANT

Boisson sans alcool

VIGNOBLE

Cépage : Gamay
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction
100% naturel, «pur fruit», il ne contient ni conservateur, ni sucre ajouté.

Elevage : pasteurisation et gazéification

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 6 et 8°C

DEGUSTATION

Robe : cerise
Arômes : fruits rouges bien mûrs

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les occasions festives, mais aussi avec des galettes et/ou des crêpes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





COTEAUX DU LAYON Vieilles Vignes 2018

Clos de Pierre Coutts

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Age moyen de vignes : 45/50 ans
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 6 à 12 mois
Garde de 2 ans avant commercialisation

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

De 5 à 15 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : doré, allant vers un jaune vif doté d'une belle limpidité
Arômes : délicat et soyeux, note exotique allant vers les fruits confits, miel d'acacia
Bouche : expressif et fin à la fois, attaque vive et fruitée, milieu de bouche souple, belle rondeur naturelle

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des aumônières de foie gras aux pommes, un magret de canard aux agrumes, ou un tajine aux abricots secs, des poires au chocolat poivré

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CLINT

Vin De France – Chenin Sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schistes gréseux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines pendant 3
à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8 et
10°C



DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin allant vers le doré, belle brillance
Arômes : fruité et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, bonne tension, bel équilibre en finale

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner fruits de mer, crustacés, poissons blancs ou fumés ainsi que viandes blanches en sauce, gratins de légumes.



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE REMARQUABLE

Vin De France – Chenin Sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schistes gréseux
Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines pendant 3
à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8 et
10°C



Bru24

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin allant vers le doré, belle brillance
Arômes : fruité et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, bonne tension, bel équilibre en finale

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner fruits de mer, crustacés, poissons blancs ou fumés ainsi que viandes blanches en sauce, gratins de légumes.



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DU TREFLE

Vin De France – Chenin Sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schistes gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines pendant 3
à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8 et
10°C



DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin allant vers le doré, belle brillance
Arômes : fruité et expressif
Bouche : attaque fraîche et légère, bonne tension, bel équilibre en finale

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner fruits de mer, crustacés, poissons blancs ou fumés ainsi que viandes blanches en sauce, gratins de légumes.

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





L'INTREPIDE

Vin De France – Chenin Rouge
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (33%), Gamay (40%) et Grolleau (27%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 14 et 15°C

DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





L'INTREPIDE

Vin De France – Chenin Rouge
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (34%), Gamay (33%) et Grolleau (33%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 14 et 15°C



DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





STEVE

Vin De France – Chenin Rouge
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (33%), Gamay (40%) et Grolleau (27%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 14 et 15°C

DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





STEVE

Vin De France – Chenin Rouge
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage de Pineau d'Aunis (34%), Gamay (33%) et Grolleau (33%)

Terroir : type schistes gréseux et argilo-limoneux

Culture : BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines pendant 3 à 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 14 et 15°C



DEGUSTATION

Robe : noir allant vers le pourpre, belle limpidité

Arômes : fruité et expressif, note poivrée discrète

Bouche : attaque fraîche et légère, un milieu de bouche très fin doté d'une belle tension, bel équilibre en final

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuterie et rillettes
Pour accompagner une tarte au camembert, une fondue bourguignonne, les viandes grillées



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2021

Parcelle des Moulins

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum
entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits
rouges à noyaux, notes légèrement
chocolatées
Bouche : attaque franche mais
souple, milieu de bouche ample,
belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris
d'agneau aux figues et amandes,
une pièce de bœuf grillée, un
fromage persillé

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU VILLAGES 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 62%, Cabernet Sauvignon 38%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : 12 mois en fût, puis assemblage cuve et fût

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave, à laisser vieillir

Température : entre 16 et 17°C



DEGUSTATION

Robe : profonde de couleur rubis

Arômes : fruits noirs, note de réglisse, légèrement boisé

Bouche : attaque vive mais souple, milieu de bouche ample, finale volumineuse et charpentée

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner un magret de canard, une pièce de bœuf grillée, un fromage de caractère



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DES BLACKS

Anjou Rouge 2021

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum
entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits
rouges à noyaux, notes légèrement
chocolatées
Bouche : attaque franche mais
souple, milieu de bouche ample,
belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris
d'agneau aux figes et amandes,
une pièce de bœuf grillée, un
fromage persillé

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DES BLACKS

Anjou Rouge 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 54%, Cabernet Sauvignon 33%, Grolleau 13%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets

Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées

Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figues et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DU COQ

Anjou Rouge 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 60%
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits noirs, notes chocolatées
Bouche : très fruitée, gourmande, tanins très souples

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figes et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 60%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets

Arômes : frais et expressif, fruits noirs, notes chocolatées

Bouche : très fruitée, gourmande, tanins très souples

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figes et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 54%, Cabernet Sauvignon 33%, Grolleau 13%

Terroir : type argilo-limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox thermo-régulée

Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets

Arômes : frais et expressif, fruits rouges à noyaux, notes légèrement chocolatées

Bouche : attaque franche mais souple, milieu de bouche ample, belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris d'agneau aux figes et amandes, une pièce de bœuf grillée, un fromage persillé



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU ROUGE 2021

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type argilo-limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox
thermo-régulée
Elevage : sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum
entre 1 et 3 ans
Température : entre 16 et 17°C

DEGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violets
Arômes : frais et expressif, fruits
rouges à noyaux, notes légèrement
chocolatées
Bouche : attaque franche mais
souple, milieu de bouche ample,
belle longueur pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Pour accompagner une souris
d'agneau aux figes et amandes,
une pièce de bœuf grillée, un
fromage persillé

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ROSE DE LOIRE 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (20%), Grolleau (63%), Pineau d'Aunis (17%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C

DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la framboise d'une légère intensité, belle brillance

Arômes : généreux et expressif, arôme de pamplemousse et petits fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée, milieu de bouche élégant, belle longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de bœuf, une salade d'été, un buffet froid, des brochettes de légumes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ROSE DE LOIRE 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (50%)
et Grolleau (50%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un
buffet froid, des brochettes de
légumes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





L'AUDACIEUX

Vin De France – Rosé sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (20%),
Grolleau (63%), Pineau d'Aunis (17%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LA BELLE

Vin De France – Rosé sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (20%), Grolleau (63%), Pineau d'Aunis (17%)
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la framboise d'une légère intensité, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de pamplemousse et petits fruits rouges à noyaux
Bouche : attaque fraîche et fruitée, milieu de bouche élégant, belle longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une salade d'été, les viandes au barbecue



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





HARRISON

Vin De France – Rosé sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (20%), Grolleau (63%), Pineau d'Aunis (17%)
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la framboise d'une légère intensité, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de pamplemousse et petits fruits rouges à noyaux
Bouche : attaque fraîche et fruitée, milieu de bouche élégant, belle longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un tartare de bœuf, une salade d'été, un buffet froid, des brochettes de légumes



BIO sur le millésime 2024

Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DE LA ROSE

Rosé de Loire 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (20%), Grolleau (63%), Pineau d'Aunis (17%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C

DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la framboise d'une légère intensité, belle brillance

Arômes : généreux et expressif, arôme de pamplemousse et petits fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée, milieu de bouche élégant, belle longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de bœuf, une salade d'été, un buffet froid, des brochettes de légumes



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DE LA ROSE

Rosé de Loire 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc 50%,
Grolleau 50%

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et très
fruitée, milieu de bouche élégant,
belle longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CABERNET D'ANJOU 2021

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose très intense, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme
Bouche : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges





CABERNET D'ANJOU 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose très intense, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme
Bouche : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CABERNET D'ANJOU 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100% Cabernet Franc
Terroir : type limons-sableux sur nos parcelles des Moulins, argileux sur nos parcelles de St Brieux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Fermentation : cuve inox basse température
Elevage : 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose très intense, belle brillance
Arômes : généreux et expressif, arôme de fruits rouges à chair ferme
Bouche : attaque franche et acidulée, milieu de bouche gourmand, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner un risotto de poulet et chorizo, des gambas à la tomate, un crumble aux framboises, un tiramisu aux fruits rouges

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





SAUVIGNON 2022

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc

Terroir : type limoneux-sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct

Débourbage : statique

Fermentation : cuve inox à basse température

Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave, optimum entre 1 et 3 ans

Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin aux reflets verts, belle limpidité

Arômes : frais et expressif, arôme d'agrumes (ananas, zeste), note légère de bourgeon de cassis

Bouche : attaque franche et souple, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner une salade périgourdine, des asperges au parmesan, une tarte au maroilles

RECOMPENSES

Médaille d'Argent Concours Mondial Féminalise 2023



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





SAUVIGNON 2023

Indication Géographique Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Sauvignon Blanc
Terroir : type limoneux-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox à basse température
Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : blanc cristallin aux reflets verts, belle limpidité
Arômes : frais et expressif, arôme d'agrumes (ananas, zeste), note légère de bourgeon de cassis
Bouche : attaque franche et souple, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une salade périgourdine, des asperges au parmesan, une tarte au maroilles



3 770029 286002

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CHARDONNAY 2022

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chardonnay
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox à basse température
Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle
Arômes : fleurs blanches (pêche)
Bouche : gourmand, bel équilibre entre vivacité et rondeur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner des fruits de mer, du poisson grillé ou de la viande blanche.
Avec du Morbier ou de l'Abondance.

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2018

SCINDERE – Clos de la Croix Brouillet

Appellation d'Origine Protégée

Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox et/ou en fût
Elevage : 9 mois en fûts de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : blanc pâle allant vers le cristallin, belle limpidité
Arômes : frais et délicat, note légèrement toastée
Bouche : fin et soyeux, attaque vive et franche, milieu de bouche souple, acidité franche, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

RECOMPENSES

Médaille d'Argent Concours Ligiers Angers 2023



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2018

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox et/ou
en fût
Elevage : 9 mois en fûts de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C



DEGUSTATION

Robe : blanc pâle allant vers le cristallin, belle limpidité
Arômes : frais et délicat, note légèrement toastée
Bouche : fin et soyeux, attaque vive et franche, milieu de bouche souple, acidité franche, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

RECOMPENSES

Médaille d'Argent Concours des Ligiers 2023



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox et/ou en fût
Elevage : 9 mois en fûts de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C

DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, tannin léger et souple
Bouche : fin et soyeux, milieu de bouche souple, belle longueur, finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St Jacques, du poisson en papillote, un tartare de bar

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





ANJOU BLANC 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type schiste gréseux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox et/ou
en fût
Elevage : 9 mois en fûts de chêne

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 10° et 12°C

DEGUSTATION

Robe : claire, légèrement brillante
Arômes : frais et délicat, tannin
léger et souple
Bouche : fin et soyeux, milieu de
bouche souple, belle longueur,
finale saline

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner des coquilles St
Jacques, du poisson en papillote, un
tartare de bar



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





COTEAUX DU LAYON 2022

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type argilo-limono-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 3 à 6 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité
Arômes : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes
Bouche : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une salade de poire au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon

RECOMPENSES

Médaille d'Or Concours International de Lyon 2023



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





COTEAUX DU LAYON 2023

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chenin
Terroir : type argilo-limono-sableux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débourbage : statique
Fermentation : cuve inox
Elevage : entre 3 à 6 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 5 ans en cave
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle aux reflets dorés, belle limpidité
Arômes : frais et expressif, fruits à chair blanche, quelques notes légères d'agrumes
Bouche : attaque fraîche et douce, milieu de bouche souple et fin, finale pleine de fraîcheur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une salade de poire au foie gras, un jarret de porc en cocotte à l'aigre douce, une salade d'ananas rôti au Layon

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





LE XV DU COQ

Méthode Traditionnelle – Brut - Blanc

Vin De France
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : 60 % Chenin, 40 % Chardo
Terroir : type argilo-calcaires
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
Température : entre 7 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : jaune très pâle allant vers le cristallin
Arômes : fruits à chair blanche
Bouche : fraîche, bulles agréables

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif et/ou pour accompagner un dessert

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





PRÉ EN BULLES

Méthode Traditionnelle

Brut - Blanc

Vin De France

VIGNOBLE

Cépage : 60 % Chenin, 40 % Chardonnay
Terroir : type argilo-calcaires

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 12 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
Température : entre 7 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : jaune très pâle allant vers le cristallin
Arômes : fruits à chair blanche
Bouche : fraîche, bulles agréables

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif et/ou pour accompagner un dessert

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CREMANT DE LOIRE 2022

N° 1

Brut - Blanc

Appellation d'Origine Protégée

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Chenin 91%,
Chardonnay 9%

Terroir : type sableux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : extraction

Elevage : méthode traditionnelle
sur lattes, 8 mois minimum

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,

Température : entre 6 et 8°C

DEGUSTATION

Robe : cristalline aux reflets gris

Arômes : fruits blancs

Bouche : bulle fine, élégante et
tonique

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Idéal à l'apéritif et dans les
occasions festives, mais aussi avec
du poisson et des crustacés. En
dessert



BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr





CHARDONNAY 2022

Indication Géographique Protégée

Mis en bouteille au Domaine



VIGNOBLE

Cépage : 100 % Chardonnay
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Pressurage : direct
Débouillage : statique
Fermentation : cuve inox à basse température
Elevage : sur lies fines pendant 4 mois

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 3 ans en cave,
optimum entre 1 et 3 ans
Température : entre 8° et 10°C

DEGUSTATION

Robe : jaune pâle
Arômes : fleurs blanches (pêche)
Bouche : gourmand, bel équilibre entre vivacité et rondeur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif.
Pour accompagner des fruits de mer, du poisson grillé ou de la viande blanche.
Avec du Morbier ou de l'Abondance.

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04
coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

