



## Artisans vignerons

L'histoire du Domaine des Coteaux Blancs existe depuis près d'un demi-siècle. En 2015, la famille Hilpert & Co. a repris ce magnifique domaine situé sur les contreforts de la Corniche Angevine, site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Notre vignoble s'étend sur plus de 20 hectares, sur des sols parfois argilo-limono-sableux à flanc de coteaux, d'autres majoritairement sableux composés d'alluvions déposés il y a plusieurs milliers d'années, en fonction de l'évolution du relief géographique, mais encore des sols schisteux-gréseux sur les plateaux attenants à la Corniche.

Notre mission est de préserver ces terroirs uniques. Quoi de mieux qu'une équipe dynamique et variée qui s'est formée autour de ces valeurs : préservation de l'environnement, respect de la biodiversité, limitation des intrants, afin de refléter du mieux possible la complexité et la richesse de nos terroirs à travers un panel de vins uniques produits en AOC, IGP, VDF et enfin Crémant de Loire ; où chacun de nos millésimes est unique.

### AOP Anjou Rouge - *Fulgure* - 2019

- **Nos Terroirs :**  
Sur un vallon face à la Corniche Angevine, sols de type argilo-limono-sableux, orientation ouest-nord-ouest.
- **Nos Cépages :** 100% Cabernet Franc.
- **Travaux à la vigne & à la cave :**  
travaux viticoles manuels ; effeuillages puis vendanges manuelles ; foulage, égrappage, Fermentations en cuve inox thermo-régulées ; élevage en pièces de 500l (8 mois sur lies fines) ; stabilisation à froid et mise en bouteille.
- **Analyses physico-chimiques :**  
13%vol ; 34mg/l SO2 libre.
- **Commentaires de dégustation :**
  - Robe : pourpre aux reflets rubis.
  - Nez : Fin et expressif, après aération ; fruits rouges, notes chocolatées prononcées ; légèrement boisé.
  - En bouche : une attaque pleine de souplesse, milieu de bouche riche, légèrement tannique, mais un profil net, finale ronde et soyeuse.
- **Garde :** À conserver, potentiel de garde allant de 3 à 10 années.
- **Conseils pour le service :** Ouverture une heure à l'avance ; légèrement épauler le vin ; remettre le bouchon en place ; ne nécessite pas forcément de décantation.



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire  
tel : +33 (0)2 41 78 27 96  
[www.coteauxblancs.fr](http://www.coteauxblancs.fr)

Visites & dégustations du lundi au vendredi : 8h à 17h ; Samedi(s) - Dimanche(s) - jours fériés uniquement sur rendez-vous.

