



## 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.

### AOC Cabernet d'Anjou - 2020

- **Nos Terroirs :**  
Face à la Corniche Angevine, nos parcelles des Moulins de type limons-sableux (sud-sud-ouest), ou de Saint Brieux de type argileux d'une orientation nord-est.
- **Nos Cépages :** Assemblages Cabernets Francs et Sauvignons.
- **Travaux à la vigne & à la cave :**  
travaux viticoles manuels ; effeuillages puis vendanges mécaniques ; pressurage direct ; séparation des jus ; débourbages statiques ; Fermentation en cuve inox à basse température ; mutage par centrifugation ; élevage court (4mois sur lies fines) ; stabilisation et mise en bouteille.
- **Analyses physico-chimiques :**  
11,5%vol ; 54mg/l SO2 libre ; 28 g/l de sucres résiduels.
- **Commentaires de dégustation :**
  - Robe : rose très intense ; belle brillance.
  - Nez : Généreux et expressif, arômes de fruits rouges à chair ferme.
  - En bouche : une attaque franche et acidulée, un milieu de bouche gourmand ; d'une fine richesse ; finale pleine de fraîcheur.
- **Garde :** peut se boire dès maintenant, potentiel de garde allant de 1 à 2 années.
- **Conseils pour le service :** déguster entre 8 et 10 degrés



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.

