



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 Rosé de Loire - 2020

- **Nos Terroirs :**
Aux pieds de la Corniche Angevine, nos parcelles de type limons-sableux (sud-sud-ouest), ou de type argilo-graveleux d'une orientation est-nord-est.
- **Nos Cépages :** Assemblages Gamay (43%) ; Grolleau (43%) ; Pineau d'Aunis (14%).
- **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 ; élevage court (3/4mois sur lies fines) ; stabilisation et mise en bouteille.
- **Analyses physico-chimiques :**
12,5%vol ; 20mg/l SO2 libre.
- **Commentaires de dégustation :**
 - Robe : rose cristalline, allant vers la framboise d'une légère intensité ; belle brillance.
 - Nez : Généreux et expressif, arômes de pamplemousse et petits fruits rouges à noyaux.
 - En bouche : une attaque fraîche et fruitée, un milieu de bouche élégant ; d'une étrange facilité à boire.
- **Garde :** peut se boire dès maintenant, potentiel de garde allant de 1 à 2 années.
- **Conseils pour le service :** à 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

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

