



23-27 avril 2019



#valdeloiremillesime

Thématique	Domaine	Cuvées	Millésime
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	ARNAUD LAMBERT	Clos Mazurique	2018
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	ARNAUD LAMBERT	Clos du Tue-Loup	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	ARNAUD LAMBERT	Clos du Tue-Loup	2016
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	ARNAUD LAMBERT	Clos de l'Etoile	2015
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	CLO	Domaine	2018
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	CLO	Domaine	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DES GARENNES	Le Brossay	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DES GARENNES	Sous les coutures	2016
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DES GARENNES	Empreinte	2016
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DE L'ENCHANTOIR	Ilot des biches	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DE L'ENCHANTOIR	Ilot des biches	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	CHÂTEAU FOUQUET	Domaine	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	CHÂTEAU FOUQUET	Le Clos	2015
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	CHÂTEAU FOUQUET	Les Douzes Fûts	2011
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DE LA PALEINE	Domaine	2018
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DE LA PALEINE	Domaine	2017

VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	DOMAINE DE LA PALEINE	The Cab	2015
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	LANGLOIS CHÂTEAU	Domaine	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	LANGLOIS CHÂTEAU	Clos Saint-Florent	2015
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	MOULIN DE L'HORIZON	Symphonie	2018
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	MOULIN DE L'HORIZON	Symphonie	2017
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	MOULIN DE L'HORIZON	Vieilles Vignes	2015
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	SAINT-LANDOR	Domaine	2016
VAL DE LOIRE SAUMUR ROUGE	SAINT-LANDOR	Domaine	2015

Château de Brézé Rosé

AOC CABERNET DE SAUMUR



Âge des vignes	30 ans	<i>30 years</i>
Rendement	45hl/ha	<i>45hl/ha</i>
Cépage	Cabernet franc 100 %	<i>Cabernet franc 100 %</i>
Terroir	Sablo-limoneux & calcaire	<i>Sand & limestone</i>
Vinification	Rosé de presse	<i>Pressed rosé</i>
Garde	2 ans	<i>2 years</i>
Service	8 - 10 °	<i>8 - 10 °</i>
Accords	Brochettes de gambas sautées, petites bouchées de tomates colorées aux figues sèches et jambon de pays, salade de melon au coulis de fraise à la menthe.	<i>Fried prawn skewers, small bites of colorful tomatoes with dried fig and ham, melon salad with strawberry sauce and mint.</i>

A la délicate robe rosée répond un nez de fruits rouges et de pêches. En bouche, une matière gourmande tout en convivialité.

Red berry and peach are the primary flavours of this dry, generous rosé. Convivial, it lends itself perfectly to moments of pleasure.

" Une matière gourmande, tout en convivialité."



Château de Brézé Rouge

AOC SAUMUR ROUGE



Âge des vignes	30 ans	<i>30 years</i>
Rendement	45hl/ha	<i>45hl/ha</i>
Cépage	Cabernet franc 100 %	<i>Cabernet franc 100 %</i>
Terroir	Sablo-limoneux & calcaire	<i>Sand & limestone</i>
Vinification	Cuve inox	<i>Stainless-steel vat</i>
Garde	6 ans	<i>6 years</i>
Service	14 - 16 °. Carafer	<i>14 - 16 °. Decant</i>
Accords	Carpaccio de bœuf et parmesan, turbot poché au beurre rouge, tourte forestière.	<i>Beef carpaccio and parmesan, poached turbot in buetter red, forest pie.</i>

Arômes de fruits rouges, portés par de subtiles notes poivrées pour ce vin convivial. Parfait comme accompagnement unique d'un repas.

Subtle, convivial wine, characterized by a spiced, red-berry complexity. Perfect as an accompaniment for simple meals.

" Vin convivial, accompagnement unique d'un repas."



Clos du Tue-Loup

AOC SAUMUR ROUGE



Âge des vignes	25 ans	<i>25 years</i>
Rendement	40 hl/ha	<i>40hl/ha</i>
Cépage	Cabernet franc 100 %	<i>Cabernet franc 100 %</i>
Terroir	Sablo-limoneux & calcaire	<i>Sand & limestone</i>
Vinification	Elevage 12 mois. Barriques 2 & 3 vins.	<i>Matured 12 months. Oak barrels 2 & 3 wines.</i>
Garde	8 ans	<i>8 years</i>
Service	14 - 16 °. Carafes 30 min	<i>14 - 16°. Decant 30 min</i>
Accords	Foie de veau au vinaigre de framboise, côtelettes de chevreuil à l'aigre douce, plateau de fromages.	<i>Veal liver with raspberry vinegar, venison chops with sweet and sour, cheese platter.</i>

" Tout en finesse
& en rondeur. "



Au premier nez de petits fruits noirs succèdent des arômes de violette. En bouche, le fruit est sublimé par des tanins parfaitement fondus. Un «Clos du Tue-Loup» tout en finesse et en rondeur.

Initial impression of violet vying with notes of blackberry. Upon the palate, these earthy fruits give way to delicately rounded and supple tanins. An exceedingly elegant and voluptuous «Clos du Tue-Loup».



Clos de l'Etoile

AOC SAUMUR ROUGE



Âge des vignes	25 ans	<i>25 years</i>
Rendement	35 hl/ha	<i>35 hl/ha</i>
Cépage	Cabernet franc 100 %	<i>Cabernet franc 100 %</i>
Terroir	Sablo-limoneux & calcaire	<i>Sand & limestone</i>
Vinification	Elevage 24 mois. Barriques neuves à 2 vins.	<i>Matured 24 months in new to 2 wines oak barrels</i>
Garde	10 ans	<i>10 years</i>
Service	15 - 16 °. Carafer 1h30	<i>15 - 16°. Decant 1h30</i>
Accords	Sauté de gibier aux oignons émincés, pavé de biche sur rösti, chutney fruits rouges, plateau de fromages.	<i>Sauté onions in game, paved doe rösti, chutney red fruit, cheese platter.</i>

" Une matière tardive, veloutée et dense portée par un boisé équilibré. "



Le nez combine cacao, petits fruits noirs et notes épicées. En bouche, une matière tardive, veloutée et dense portée par un boisé équilibré.

Its aroma combines cacao and blackberry, hinting at an underlying spiciness. Upon the palate, it is dense and velvety, its matured berry flavours in perfect synergy with those imparted by its maturing in oak barrels.



FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE CLO Code client InterLoire :

Raison sociale : EARL ARDILLAIS Adresse : 479 RUE DES ARDILLAIS

..... CP : 49260 Commune :

VAUDELNAY

Téléphone : Portable : 0628625791

Email : contact.clo@sfr.fr Site web : www.domaineclo.com

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Leau Cyril

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2015

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : en cours AB

Surface de production : 20HA Volume produit en moyenne : 1000 HI

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : SAUMUR ROUGE

Millésime : 2018 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée ou marque : ROUGE DE SAUMUR

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rouge rubis, reflet rose. Nez de fruits rouges, bouche plus discrète, longue et acidulée, minérale

Cépages utilisés (en %) : 100 % cabernet franc

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1

Rendements (hl/ha) : 60

Nature du sol et du sous-sol : argile à silex

Mode de vendange : machine,

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : parfaite à pleine maturité, vendange égrappé, cuvaïson longue et douce

Spécificité de vinification et élevage : cuve

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 12,2 Degrés acquis : 12,2..... sucre résiduel : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :4500

Date de mise en bouteille prévue : 1/04/2019 Date de commercialisation :1/05/2019

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :10,80

Export : % 3 premiers marchés :

France : 100 %

GMS : % ex de points de vente Paris/Province :

Caviste :50..... % ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 50..... % ex de points de vente Paris/Province :

Particulier : %



23-27 avril 2019



N°d'échantillon (à remplir par Interloire) :

N°d'anonymat (à remplir par Interloire) :

FICHE TECHNIQUE 2019

LE DOMAINE/LA MAISON

Négoce Viticulteur Coopérative

Nom du domaine : DOMAINE CLO Code client InterLoire :

Raison sociale : EARL ARDILLAIS Adresse : 479 RUE DES ARDILLAIS

..... CP : 49260 Commune :

VAUDELNAY

Téléphone : Portable : 0628625791

Email : contact.clo@sfr.fr Site web : www.domaineclo.com

Contact / responsable : Nom du propriétaire : Leau Cyril

Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2015

Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : en cours AB

Surface de production : 20HA Volume produit en moyenne : 1000 Hl

LA CUVÉE

AOC/IGP (catégorie) : SAUMUR ROUGE

Millésime : 2017 Couleur : ROUGE

Nom de cuvée ou marque : ROUGE DE SAUMUR

Description du vin

Œil / Nez / Bouche : Robe rouge grenat profond, reflet violine, nez frais au notes de bougeons de cassis, bouche fraîche, volumineuse ou les fruits noirs des haies, de cerises bigarreaux éclatent en bouche, les tanins sont soyeux, cuvée miérale

Cépages utilisés (en %) : 100 % cabernet franc

Âge moyen des vignes : 30 Superficie des vignes pour cette cuvée : 1

Rendements (hl/ha) : 50

Nature du sol et du sous-sol : linono calcaire

Mode de vendange : machine,

Nombre de tries : 0

Conditions de vendange : parfaite à pleine maturité, vendange égrappé, cuvaision longue et douce

Spécificité de vinification et élevage : cuve

Elevage barrique : Oui Non Nombre de mois : Type de bois :

Elevage sur lies : Oui Non Nombre de mois :

Fermentation malolactique : Oui Non

Alcool total : 13,7 Degrés acquis : 13,7..... sucre résiduel : 0

Nombre d'hectolitres produits pour cette cuvée : 35..... HL

LA COMMERCIALISATION DE LA CUVÉE

Nombre de bouteilles commercialisées :4000

Date de mise en bouteille prévue : 1/09/2018 Date de commercialisation :1/09/2018

Prix particulier TTC départ cave – **OBLIGATOIRE** :10,80

Export :% 3 premiers marchés :

France : 95 %

GMS :% ex de points de vente Paris/Province :

Caviste :70.....% ex de points de vente Paris/Province :

CHR : 20.....% ex de points de vente Paris/Province :

Particulier :10.....%



SAUMUR ROUGE 2017 LE BROSSAY

Cépage : Cabernet Franc

Age des vignes : 22 ans

Sol : Limon sablo-argileux

Origine : Versant ouest du Thouet, sur le plateau de *Champ de Liveau*.

VINIFICATION

Vendange mécanique, égrappage, cuvaision de 14 jours avec maîtrise des températures (22 à 25°) et remontages journaliers.

Elevage : 9 mois en cuves.

Rendement : 55hl / hectare.

DEGUSTATION

Robe rubis reflets grenats, joli nez assez typé de poivron rouge, de violette, pointe fraîche de buis, bon équilibre, corsé, vineux, tanins mûrs, allonge sur le fruit, fraîche et fondue.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.

ACCORDS METS / VIN : Darne de thon rouge, Blanquette de volaille, Confits, Chapons, Fromages chauds, Mimolette, Saint-Paulin, Charlotte aux pommes, Desserts aux fraises et framboises...

156, avenue Paul Painlevé 49260 MONTREUIL BELLAY TEL : 02.41.52.34.94
contact@domainedesgarenes.fr

www.domaine-des-garenes.fr





SAUMUR ROUGE 2016 SOUS LES COUTURES

Cépage : Cabernet Franc

Age des vignes : 8 ans

Sol : Argileux

Origine : Versant est du Thouet, lieu-dit *Sous Les Coutures*.

VINIFICATION

Vendange mécanique, égrappage, cuvaison de 21 jours avec un délestage en début de fermentation alcoolique, maîtrise des températures (22 à 25°) et remontages journaliers.

Elevage : 9 mois en cuves.

Rendement : 48hl / hectare.

DEGUSTATION

Robe pourpre intense et profonde, nez complexe de fruits rouges avec de subtiles notes florales de rose et de violette.

Bouche bien mûre aux notes réglissées offrant des tanins denses et charnus qui contribuent à son équilibre magistral !

Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

ACCORDS METS / VIN : Bouchées à la reine, Andouillette grillée, Epaulé d'agneau, Filets mignons de porc, Chanterelles et pleurotes, Camembert, Salade de fruits rouges.

156, avenue Paul Painlevé 49260 MONTREUIL BELLAY TEL : 02.41.52.34.94
contact@domainedesgarenes.fr

www.domaine-des-garenes.fr





SAUMUR ROUGE EMPREINTE 2016

1 Etoile au Guide Hachette 2019

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2018

Cépage : Cabernet Franc
Age des vignes : 9 ans
Sol : Argileux
Origine : Versant est du Thouet.

VINIFICATION

Vendange mécanique, cuvaison de 25 jours avec un délestage en début et fin de fermentation alcoolique, maîtrise des températures (20 à 25°C) et remontages journaliers.
Elevage : 12 mois en barriques (1/3 neuves, 1/3 2 vins, 1/3 4 vins).
Rendement : 45hl / hectare.

DEGUSTATION

Robe pourpre intense, bouche soyeuse aux tanins équilibrés. Un Saumur de caractère, riche et puissant !
Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

ACCORDS METS / VIN : Feuilletés au chèvre, Civet de lièvre, Cuissot de sanglier, Carré de mouton, Cèpes, Reblochon, Coulommiers, Tarte aux framboises.

156, avenue Paul Painlevé 49260 MONTREUIL BELLAY TEL : 02.41.52.34.94
contact@domainedesgarennnes.fr

www.domaine-des-garennnes.fr





Domaine De L'Enchantoir

L'ilôt Des Biches

Saumur - Rouge 2016

Région :	Loire
Appellation :	Saumur
Cuvée :	L'ilôt des Biches
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (100%)
Alcool :	12 %
Contenance :	75 cl

Un rouge de cabernet franc élevé sur une faille géologique jurassique riche en fer et silex pour un alliance subtile entre fruité et minéralité.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles.
Egrappage partiel, Macération carbonique partielle.
Bouchon technique en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur cerise, soutenue, reflets rubis.
NEZ : Aromatique, arômes de fruits noirs, arômes d'épices.
BOUCHE : Fruitée, délicate, souple, tanins frais, minérale.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2021



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Entrées froides, Viandes rouges grillées, Rôti de porc , Viandes blanches

Powered by **Plugwine**



DOMAINE FILLIATREAU

Saumur Rouge - Château Fouquet 2017

Les vignes situées sur 11 hectares de terrain argilo-calcaire sur la commune de BREZE à environ 10 km à l'est de Saumur sont travaillées selon les règles de l'Agriculture Biologique depuis 1998 et en Biodynamie depuis 2017. Cépage 100% cabernet franc. Récolte exclusivement manuelle. C'est un vin frais, élégant et soyeux, avec des tanins fins, beaucoup de fruit et de rondeur : style typique des rouges de Loire. Garde : 3 à 5 ans. Médaille d'OR au Concours des Vins de Saumur. Médaille d'OR aux Ligiers.

Tarif particulier 9.90 €

Saumur Rouge - Château Fouquet Le Clos 2015

Une sélection des plus belles parcelles de Château Fouquet sur les terroirs argilo-calcaire de BREZE, en agriculture biologique depuis 1998. Vendanges manuelles, les raisins sont égrappés au dessus des cuves. Environ 25 jours de macération en cuve inox et Elevage en barriques de un, deux ou trois vins.

Tarif particulier 17.25 €

Saumur Rouge - Château Fouquet Cuvée des 12 Fûts 2011

Les vignes du Château Fouquet sont entièrement cultivées et travaillées selon les règles de l'Agriculture Biologique depuis 1998. 12 barriques pour ce vin très particulier, une production très limitée. 18 mois d'élevage en fûts de chêne dont 1/3 neufs.

Tarif particulier 24.15 €

<http://www.filliatreau.fr/domaine/cuvees>

DOMAINE de LA PALEINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN DOMAINE EN SAUMUROIS...

SAUMUR ROUGE

A.O.P Saumur - Millésime 2017

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Date du Jurassique, avec de la terre à silex de Brossay, sur un étage de Bathonien. En milieu de parcelle on retrouve une veine d'argile sur silex sur un étage de Bathonien.

VITICULTURE

Vigne plantée à une densité de 4500 pieds ha. Conduite en agriculture biologique pour pérenniser la vigne dans son environnement par la recherche d'un équilibre sol et plante. Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage et la limitation des rendements (40hl/ha) pour une meilleure maturation et qualité des raisins.

VINIFICATION

La récolte de cette parcelle vendangée manuellement est d'une qualité sanitaire parfaite grâce à la maîtrise de la vigueur. La vendange est égrappée et soigneusement triée avant d'être rapidement encuvée. La macération à 25°C en cuve inox dure 26 jours, elle est accompagnée de piégeage pour maintenir un bon équilibre entre les parties solides et le jus.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe violine a un nez de petites baies noires et rouges mûre et framboise. La bouche est gourmande et ample avec des fruits intenses et des notes épicées. Finale ronde et souple avec une belle longueur.

GARDE

3 à 5 ans.

ACCORDS METS VIN

volailles, fromages frais ou affinés.



DOMAINE de LA PALEINE

À LA DÉCOUVERTE D'UN DOMAINE EN SAUMUROIS...

THE CAB!

A.O.P Saumur - Millésime 2015

CÉPAGE

100% Cabernet Franc.

TERROIR

Ce terroir date du Jurassique avec de la terre à silex de Brossay et en milieu de parcelle une veine d'argile sur silex sur un étage de Bathonien.

VITICULTURE

Vigne plantée à une densité de 4500 pieds ha. Conduite en agriculture biologique pour pérenniser la vigne dans son environnement par la recherche d'un équilibre sol/plante. Maîtrise de la vigueur par l'enherbement, l'effeuillage et la limitation des rendements (40hl/ha) pour une meilleure maturation et qualité des raisins.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 4 jours d'une vendange foulée et éraflée. Cette macération consiste à retarder la fermentation afin d'extraire en douceur les arômes et tannins sans présence de l'alcool qui est un puissant solvant. Ce procédé a l'avantage de préserver le caractère délicat des vins rouges légers, en développant le fruit intense directement au nez et en bouche. Elevage de 9 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Ce vin à la robe rubis soutenu aux parfums de fruits rouges et noirs a une bouche étoffée et fondue.

GARDE

3 à 5 ans.

ACCORDS METS VIN

Viandes et fromages



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODERATION



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885

DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR ROUGE



Vignoble :



- Certification Terra Vitis (agriculture raisonnée)
- Superficie: 20 hectares,
- Situation: Coudray-Macouard et St-Florent,
- Cépages : Cabernet-Franc (100%),

Vendange :

- Rendement : 55 hl/ha,
- Vendange : Mécanique avec table de tri intégrée.

Vinification et élevage :

- Egrappage total de la vendange,
- Macération en cuves Inox thermo-régulées avec séparation des parcelles,
- Elevage en cuve avant la mise en bouteille au printemps.

Caractères :

- Robe de teinte rouge cerise avec des reflets violets,
- Nez très ouvert sur des notes de cassis, de framboise,
- En bouche, une attaque souple avec des tanins présents mais très ronds. Toute la bouche est très marquée par les fruits rouges. Bel équilibre.

Accords mets et vins :

A servir sur des grillades, viandes blanches, charcuteries.

Température de service ° : 14-16°C

Potentiel de garde : 3 ans

Tel: 33 (0)2 41 40 21 40

St Hilaire-St Florent – B.P.57 – 49426 SAUMUR CEDEX – FRANCE

Fax: 33 (0)2 41 40 21 49- E-mail: contact@langlois-chateau.fr - Site Internet: www.langlois-chateau.fr



LANGLOIS-CHATEAU

VIGNOBLES & CRÉMANTS DE LOIRE

Depuis 1885



CLOS SAINT FLORENT

SAUMUR ROUGE



Vignoble :

- Certification Terra Vitis (Agriculture Raisonnée)
- Superficie : 1,08 hectares
- Cépage : Cabernet- Franc (100%)
- Terroir Argilo-calcaire
- Age des vignes supérieur à 35 ans

Vendange :

- Rendement : 45 hl/ha,
- Vendange : manuelle. Avec un tri à la vigne et aux chais (table de tri)

Vinification :

- Egrappage total,
- Première Macération pré-fermentaire à froid de 3-4 jours afin d'extraire le fruit du Cabernet franc puis 3 à 4 semaines en petites cuves thermo-régulées (30 à 60 hl) avec identification et séparation des parcelles

Elevage :

En fûts de chêne Français de 228 litres (30% fûts neufs) pendant 8 à 12 mois.

Caractères :

Ce Clos Saint Florent présente une robe rubis foncée. Au nez, des arômes de fruits mûrs se détachent et laissent entrevoir une belle finesse.

En bouche, une jolie matière se trouve sublimée par des tanins ronds et souples. Ce vin offre toutes les caractéristiques d'un beau millésime. A apprécier dès aujourd'hui, il vieillira pourtant avec allégresse.

Accords mets et vins :

Ce superbe Saumur rouge accompagnera à merveille une côte de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages bien affinés.

Température de service ° : 16-18°C

Potentiel de garde : Vin à son apogée pouvant être conservé encore quelques années dans une bonne cave.



Cuvée Vieilles Vignes Saumur ROUGE AOP



MOULIN *de* L' HORIZON

FAMILY ESTATE

LOIRE VALLEY



WINEMAKING: Our Cuvée Vieilles Vignes comes from a passionate selection of our best terroirs planted for more than 40 years ! The high maturity of the grapes allows us a long and mild maceration for an optimal extraction. Then the wines are aged in 225L french oak barrels in order to bring roundness of the tannins as well as a small touch of wood. This wine presents a beautiful balance between the fruity of Cabernet Franc and the structure of aging in oak. From our finest terroirs, the power and length in the mouth make this cuvée, the signature red wine of the estate !



TASTING

Color: Red, brick red reflections

Nose: Expressive, frank, aromas of white flowers, aromas of violets, aromas of cherry burlat, aromas of red fruits, spices

Taste: Fruity, generous, supple, notes of cherry burlat, notes of red fruits, notes of spices, melted and ripe tannins.



Cuvée Symphonie Saumur ROUGE AOP



MOULIN *de l'* HORIZON

FAMILY ESTATE

LOIRE VALLEY



WINEMAKING: Our Cuvée Symphonie comes from a delicate selection of our best terroirs ! The good maturity of the grapes and a very delicate maceration give to this cuvée a very fruity and soft tannins. From our finest terroirs, the fruit and length in the mouth make this cuvée, the signature red wine of the estate !



TASTING

Color: Red

Nose: Expressive, aromas of red fruits & spices

Taste: Fruity, generous, supple, notes of red fruits, notes of spices, melted and soft tannins.

BRONZE AWARD at Independant Wineries challenges in Paris 2018



Cuvée Symphonie Saumur ROUGE AOP



MOULIN de l' HORIZON

FAMILY ESTATE
LOIRE VALLEY



VINIFICATION: *Notre Cuvée Symphonie* est issue d'une sélection passionnée de nos meilleurs terroirs, nommés La garde ! Une bonne maturité des raisins et un vinification/ Macération en douceur. donne un bel équilibre entre le fruité du Cabernet Franc et tannins souples.



DEGUSTATION

Robe: Rouge violine

Nez: Expressif, franc, arômes de fruits rouges, épices

Bouche: Fruitée, généreuse, souple, notes de fruits rouges et d'épices, tanins fondus et mûrs.

Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2018

FICHE TECHNIQUE

LE DOMAINE

Nom : DOMAINE SAINT LANDOR Négoce Viticulture Coopérative
Adresse : 3 RUE DE PETITE FETE 86120 LES TROIS MOUTIERS
Téléphone : Fax : Port : 0675136656
Email : contact@domainsaintlandor.fr Site : www.domainsaintlandor.fr
Nom du propriétaire : GEORGET THOMAS Contact / nom du responsable : GEORGET THOMAS
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ?
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Conversion BIO (C1)
Appellations produites : SAUMUR ROUGE, BLANC, ROSE, SPND, CREMANT DE LOIRE
Surface de production : 21Ha Volume produit en moyenne : 1000 HI

LA CUVÉE

Appellation : SAUMUR ROUGE Millésime : 2016 Couleur : ROUGE
Nom de cuvée : SAINT LANDOR **Marque** :
Date de mise en bouteille prévue :
Prix à un concours : Oui Non Lequel ? ... Médaille d'or au concours des vins du val de Loire 2018
Description du vin :
Œil / Nez / Bouche : La robe est lumineuse aux éclats de rubis.
Le nez dévoile des arômes de fruits rouges frais.
La bouche est gourmande et expressive, avec un final souple qui conserve une belle longueur en bouche.
Cépages utilisés (en %) : 100% CABERNET FRANC
Age moyen des vignes : 25 **Superficie des vignes pour cette cuvée** : 1.5HA
Densité pied/ha : 5000 **Rendements (hl/ha)** : 45 ..
Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE
Mode de vendange : MACHINE **Nombres de tries** :
Conditions de vendange :
Spécificité de vinification et élevage :
Elevage barrique : Oui Non **Nombre de mois** : .. **Type de bois** :
Fermentation malolactique : Oui Non
% vol naturel : **% vol acquis** : 14 **Sucre résiduel** : ..

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de col embouteillés : 5000
Date de commercialisation :
Prix particulier TTC départ cave (mention obligatoire) : 5.80€
Export :% **3 premiers marchés** :
France : 100%
 GMS% **ex de points de vente Paris / Province** :
 Caviste5.....% **ex de points de vente Paris / Province** :
 CHR5.....% **ex de points de vente Paris / Province** :
 Particulier90.....%

FICHE TECHNIQUE

LE DOMAINE

Nom : DOMAINE SAINT LANDOR Négoce Viticulture Coopérative
Adresse : 3 rue de petite fête 86120 LES TROIS MOUTIERS.....
Téléphone : Fax : Port :06 75 13 66 56.....
Email : contact@domainsaintlandor.fr Site www.domainsaintlandor.fr.....
Nom du propriétaire : GEORGET.....Contact / nom du responsable : GEORGET THOMAS
Le domaine a-t-il été créé ou repris depuis moins de 5 ans ? Oui Non Quelle année ? 2006.....
Certification AB, EcoCert, ISO, Terra Vitis ou autre ? Oui Non Précisez : Conversion BIO (C1)
Appellations produites : SAUMUR ROUGE BLANC ROSE / CREMANT DE LOIRE , SPND.....
Surface de production : 21Ha Volume produit en moyenne :1000HI

LA CUVÉE

Appellation : SAUMUR ROUGE Millésime : 2015 Couleur : ROUGE.....
Nom de cuvée : SAINT LANDOR ROUGE Marque :
Date de mise en bouteille prévue :
Prix à un concours : Oui Non Lequel ? Médaille de ARGENT 2017 concours des ligers.....

Description du vin :

Œil / Nez / Bouche : la robe est intense et profonde.

Le nez entêtant dégage des odeurs de mûres avec une note de violette.

L'attaque en bouche est soyeuse, les tanins sont structurés mais fondus. Une belle matière et beaucoup de longueur avec ces notes de griottes et ces épices en fin de bouche.

Cépages utilisés (en %) : 100 % CABERNET FRANC.....

Age moyen des vignes :25 ANS Superficie des vignes pour cette cuvée :1.5 HA.....

Densité pied/ha : 5000 Rendements (hl/ha) : 45.....

Nature du sol et du sous-sol : ARGILO CALCAIRE.....

Mode de vendange :MACHINE Nombres de tries :.....

Conditions de vendange :

Spécificité de vinification et élevage :

Élevage barrique : Oui Non Nombre de mois : .. Type de bois :

Fermentation malolactique : Oui Non

% vol naturel : % vol acquis :14 %Sucre résiduel :

LA COMMERCIALISATION (de la cuvée)

Nombre de col embouteillés : ...4000.....

Date de commercialisation :

Prix particulier TTC départ cave (mention obligatoire) : 5.80 €.....

Export :% 3 premiers marchés : particuliers / magasins de producteurs / restaurants.....

France :100%

GMS..... % ex de points de vente Paris / Province :

Caviste.....% ex de points de vente Paris / Province :

CHR.....10.....% ex de points de vente Paris / Province :

Particulier...90...%