

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Château d'Avrillé	FRANCE
--------------------------	--------

Biotteau Pascal Saint Jean des Mauvrets 49320 LES GARENNES SUR LOIRE fred.chateau.avrille@orange.fr 02 41 91 22 46 www.chateau-avrille.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.8 g/L	111.7 g/L	12 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine Asseray	FRANCE
------------------------	--------

Emmanuel Asseray La Raterie 49320 VAUCHRETIEN domaineasseray@yahoo.fr 06 74 96 05 92 www.domaineasseray.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Coteaux de l'Aubance

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 20-30

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.23 g/L	84.6 g/L	12.83 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Gagnebert	FRANCE
-----------------------------	--------

Christophe et Nicolas Moron 4 Chemin de la Naurivet 49610 JUIGNE SUR LOIRE moron@domaine-de-gagnebert.com 02 41 91 92 86 www.domaine-de-gagnebert.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Exception

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Shistes gréseux

Age des vignes : 35

Rendement : 10 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 5 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.40 g/L	193 g/L	12.50 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Gagnebert	FRANCE
-----------------------------	--------

Christophe et Nicolas Moron 5 Chemin de la Naurivet 49610 JUIGNE SUR LOIRE moron@domaine-de-gagnebert.com 02 41 91 92 86 www.domaine-de-gagnebert.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Shistes gréseux

Age des vignes : 30

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
6.67 g/L	112 g/L	12.7 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Montgilet	FRANCE
-----------------------------	--------

Victor et Vincent Lebreton 10 Chemin de Montgilet - Juigné sur Loire 49610 LES GARENNES SUR LOIRE montgilet@wanadoo.fr 02 41 91 90 48 www.montgilet.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Domaine de Montgilet

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-limoneux sur schistes bleus, schistes gréseux et altérites de schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 26 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 5 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.25 g/L	92.8 g/L	11.22 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine Escogriffe	FRANCE
---------------------------	--------

Diane Legagneux Lieu-dit Montsabert, Coutures 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE domaine.escogriffe@gmail.com 06 59 58 40 14 domaine-escogriffe.com	Conduite de la vigne : Raisonnée, conversion bio imminente
---	--

Nom de la cuvée : Bel Essor

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 25

Rendement : 20 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5,71 g/L	102,7 g/L	12,3 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Caves de la Loire	FRANCE
--------------------------	--------

Frédéric Moreau Route de Vauchrétien 49320 BRISSAC QUINCE baptiste.fabre@uapl.fr 02 41 91 40 93 www.cavesdelaloire.com	Conduite de la vigne : Vignerons en Développement Durable
---	---

Nom de la cuvée : Feuille d'Or

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.1 g/L	148 g/L	11.4 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Montgilet	FRANCE
-----------------------------	--------

Victor et Vincent Lebreton 10 Chemin de Montgilet - Juigné sur Loire 49610 LES GARENNES SUR LOIRE montgilet@wanadoo.fr 02 41 91 90 48 www.montgilet.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Les Trois Schistes

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-limoneux sur schistes bleus, schistes gréseux et altérites de schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 15 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.95 g/L	194.20 g/L	9.73 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Château Princé	FRANCE
-----------------------	--------

Mathias Levron Rue du Petit Prince 49610 SAINT MELAINE SUR AUBANCE m.levron@chateaudeparbay.fr 02 41 38 10 85 www.chateaudeparbay.fr	Conduite de la vigne : Bio Ecocert
---	--

Nom de la cuvée : Château Princé

Millésime : 2011

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 20 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.58 g/L	160 g/L	11.56 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Bablut	FRANCE
--------------------------	--------

Christophe Daviau Bablut 49320 BRISSAC QUINCE daviau.contact@wanadoo.fr 02 41 91 22 59	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Grandpierre

Millésime : 2011

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes gréseux et ardoisiers

Age des vignes : 30

Rendement : 18 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.70 g/L	103 g/L	13.5 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Gagnebert	FRANCE
-----------------------------	--------

Christophe et Nicolas Moron 3 Chemin de la Naurivet 49610 JUIGNE SUR LOIRE moron@domaine-de-gagnebert.com 02 41 91 92 86 www.domaine-de-gagnebert.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Bérengère

Millésime : 2005

Cépage : 100% Chenin

Sol : Shistes gréseux

Age des vignes : 45

Rendement : 10 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 5 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.67 g/L	180 g/L	11.40 %

Doux / Sweet : > 45 gr/L

AOC Coteaux de l'Aubance

Domaine de Bablut	FRANCE
--------------------------	--------

Christophe Daviau Bablut 49320 BRISSAC QUINCE daviau.contact@wanadoo.fr 02 41 91 22 59	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Noble

Millésime : 2002

Cépage : 100% Chenin

Sol : Coteaux de Schistes

Age des vignes : 35

Rendement : 10 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.6 g/L	170 g/L	11 %