

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Vignoble les Grands Retais</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Freddy Bremaud Lieu dit le Vaujou 49620 LA POMMERAYE vignoblelesgrandsretais@jardinsdelAOC Anjou .fr 06 23 75 62 09 www.facebook.com/vignoblelesgrandsretais	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Vin 9

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Limon Argileux

Age des vignes : 25

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.43 g/L	0.1 g/L	13.30 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Caves de la Loire</b>	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 : Les Terriades

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argiles

Age des vignes : 20-30

Rendement : 60 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.6 g/L	0.7 g/L	12.8 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château de la Roulerie</b>	FRANCE
-------------------------------	--------

Philippe Germain La Roulerie - Saint Aubin de Luigné 49190 VAL DU LAYON chateaudelaroulerie@gmail.com 06 19 46 46 70	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Terrasses

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Schiste ferrugineux

Age des vignes : 25

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
6 g/L	3 g/L	12 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château de Passavant</b>	FRANCE
-----------------------------	--------

Olivier et Claire Lecomte 31 Rue du Prieuré 49569 PASSAVANT SUR LAYON passavant@wanadoo.fr 02 41 59 53 96 www.passavant.net	Conduite de la vigne : AB et Demeter
--	--

Nom de la cuvée : AOC Anjou

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Altération de Schistes

Age des vignes : 25

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.23 g/L	0.24 g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Benoît Rocher</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Benoît Rocher Closerie de la Picardie - Notre Dame d'Allençon 49380 TERRAOC Anjou contact@benoitrocher.fr 06 87 22 58 13 www.benoitrocher.fr	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Vauzelles

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo sableux limoneux et graves

Age des vignes : 15

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 2 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.8 g/L	0.5 g/L	12.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Montgilet</b>	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 : La Croisée des Chenins

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

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

Age des vignes : 30

Rendement : 60 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.59 g/L	0.3 g/L	12.56 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Rochambeau</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Maurice Forest Rochambeau 49610 SOULAINES SUR AUBANCE rochambeau@wanadoo.fr 02 41 57 82 26 domainederochambeau.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : AOC Anjou Sec

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Schiste gris verdatre

Age des vignes : 25

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4 g/L	1.5 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine du Portaille</b>	FRANCE
-----------------------------	--------

Francois et Philippe Tisserond 24 Rue de Jarzé 49380 CHAVAGNES earl.tisserond@wanadoo.fr 02 41 54 07 85	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Moulin de Millé

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Quartz

Age des vignes : 10

Rendement : 60 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.91 g/L	6.6 g/L	14.16 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine du Portaille</b>	FRANCE
-----------------------------	--------

Francois et Philippe Tisserond 24 Rue de Jarzé 49380 CHAVAGNES earl.tisserond@wanadoo.fr 02 41 54 07 85	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Coteaux de Millé

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 5

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.81 g/L	0.8 g/L	15.35 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Frederic Mabileau</b>	FRANCE
----------------------------------	--------

Frederic Mabileau 6 Rue du Pressoir 37140 SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL contact@fredericmabileau.com 02 47 97 79 58 www.fredericmabileau.com	Conduite de la vigne : Bio et Biodynamie
--	--

Nom de la cuvée : Chenin des Rouilleries

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Sablo graveleux sur argiles blanches

Age des vignes : 30

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.35 g/L	0.33 g/L	12.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Pierre Chauvin</b>	FRANCE
-------------------------------	--------

Paul-Eric Chauvin 45 Grande Rue 49750 RABLAY SUR LAYON info@domainepierrechauvin.fr 02 41 78 32 76 www.domainepierrechauvin.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : L'Argonnette

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.5 g/L	5.5 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Le Fief Noir</b>	FRANCE
---------------------	--------

Dominique Sirot et Alexis Soulas 6 bis Rue du Bon Repos 49750 SAINT LAMBERT DU LATTAY contact@fiefnoir.com 02 41 44 40 36 fiefnoir.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Ouest Coast

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste affleurant

Age des vignes : 30

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
13 g/L	0 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Le Fief Noir</b>	FRANCE
---------------------	--------

Dominique Sirot et Alexis Soulas 6 bis Rue du Bon Repos 49750 SAINT LAMBERT DU LATTAY contact@fiefnoir.com 02 41 44 40 36 fiefnoir.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : L'échappée

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sable sur schiste/argile sur schiste

Age des vignes : 25

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3,42 g/L	1,4 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Vignoble les Grands Retais</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Freddy Bremaud Lieu dit le Vaujou 49620 LA POMMERAYE vignoblelesgrandsretais@jardinsdelAOC Anjou .fr 06 23 75 62 09 www.facebook.com/vignoblelesgrandsretais	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : AOC Anjou

Millésime : 2018

Cépage : 100% Chenin

Sol : Limon Argileux

Age des vignes : 25

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.73 g/L	2.5 g/L	12.86 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Gagnebert</b>	FRANCE
-----------------------------	--------

Christophe et Nicolas Moron 2 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 : Cuvée G

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Shistes gréseux

Age des vignes : 25

Rendement : 20 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 10 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3,72 g/L	3.5 g/L	12.8 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de l'Eté</b>	FRANCE
-------------------------	--------

Yannick Babin 104 Les Rochettes 49700 CONCOURSON SUR LAYON domainedelete@wanadoo.fr 02 41 59 11 63 www.domaine-ete.com	Conduite de la vigne : Raisonnée et en cours de certification HVE
---	---

Nom de la cuvée : Pièces du Moulin

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Marnes à Ostracées

Age des vignes : 10

Rendement : Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.17 g/L	1.1 g/L	14.72 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Caves de la Loire</b>	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 : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 20-30

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.3 g/L	2.5 g/L	14.2 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château d'Avrillé</b>	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 : AOC Anjou

Millésime : 2017

Cépage :

Sol :

Age des vignes : 25

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : 8 mois

Bois des barriques : Français

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.98 g/L	3.9 g/L	12.87 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château de Fesles</b>	FRANCE
--------------------------	--------

Gilles Bigot Fesles 49380 THOUARCE jfollenfant@lachteau.fr 02 41 68 94 35 www.fesles.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Château de Fesles La Chapelle

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Schiste phtanitique

Age des vignes :

Rendement : 45 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Acacias - Chêne

Elevage sur lies : 18 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5,4 g/L	1,56 g/L	13,66 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château de Suronde</b>	FRANCE
---------------------------	--------

Kathleen Van den Berghe Suronde 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE contact@chateaudesuronde.com 02 41 78 66 37 www.chateaudesuronde.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
---	---

Nom de la cuvée : Château de Suronde

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5,68 g/L	0 g/L	12,10 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château La Tomaze</b>	FRANCE
--------------------------	--------

Cyrille Lecointre 6 bis Rue du Pineau Champ-sur-Layon 49380 BELLEVIGNE EN LAYON chateaulatomaze@gmail.com 02 41 78 86 34 www.tomaze.com	Conduite de la vigne : Bio - Organic
--	--

Nom de la cuvée : Cosmos

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Schiste du Carbonifère

Age des vignes : 45

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 10 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.58 g/L	0 g/L	14.10 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château Soucherie</b>	FRANCE
--------------------------	--------

Vianney de Tastes Lieu dit la Soucherie 49750 BEAULIEU SUR LAYON detastes@domaine-de-la-soucherie.fr 06 27 20 50 88 www.chateausoucherie.fr	Conduite de la vigne : Conversion en AB
--	---

Nom de la cuvée : Blanc Ivoire

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Limon argilo-sableux sur des Altérites de Schistes

Age des vignes : 50

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 9 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5 g/L	0 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Clos de l'Elu</b>	FRANCE
----------------------	--------

Thomas et Charlotte Carsin Route de Bellevue 49190 SAINT AUBIN DE LUIGNE chai@closdelelu.com 02 41 78 39 97 www.closdelelu.com	Conduite de la vigne : Ecocert, Demeter
---	---

Nom de la cuvée : Bastingage

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Shistes gréseux

Age des vignes :

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 15 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.6 g/L	2 g/L	14.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Bablut</b>	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 : Petit Princé

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste vert,ocre rosé avec nombreuses traces de quartz

Age des vignes : 35

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
8,2 g/L	0.40 g/L	13 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de la Bergerie</b>	FRANCE
-------------------------------	--------

Anne et Marie Guegniard Champ sur Layon 49380 BELLEVIGNE EN LAYON Domainede.la.bergerie@wanadoo.fr 02 41 78 85 43 Www.domainebergerie.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Zerzilles

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes houilles

Age des vignes : 30

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4 g/L	2g g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de la Clartière</b>	FRANCE
--------------------------------	--------

Edouard Pinet La Clartière 49560 NUEIL SUR LAYON earlpinet@orange.fr 02 41 59 53 05 www.domainedelaclartiere.com	Conduite de la vigne : HVE niveau 3
---	---

Nom de la cuvée : Cuvée Terres de Paillé

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-schisteux

Age des vignes : 30

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 9 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.7 g/L	1 g/L	14 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de la Petite Roche</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Antoine Poupard La Petite Roche 49310 TREMONT contact@domainepetiteroche.com 02 41 59 43 03 www.domainepetiteroche.com	Conduite de la vigne : Terra Vitis depuis 2018
---	---

Nom de la cuvée : L'Angevin

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol :

Age des vignes :

Rendement : Hl/Ha

Vendanges :

Elevage en barrique : 10 mois

Bois des barriques : Français

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
g/L	g/L	14 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de la Petite Roche</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Antoine Poupard La Petite Roche 49310 TREMONT contact@domainepetiteroche.com 02 41 59 43 03 www.domainepetiteroche.com	Conduite de la vigne : Terra Vitis depuis 2018
---	---

Nom de la cuvée : Origine

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo schisteux

Age des vignes :

Rendement : Hl/Ha

Vendanges :

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.72 g/L	1.1 g/L	13.9 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Montgilet</b>	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 :

Sol : Argilo-limoneux sur Schistes bleus - Schistes gréseux et Altérites de schistes

Age des vignes : 20

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5 g/L	1.5 g/L	13.37 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Pied Flond</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Franck Gourdon Les Loges - Martigné Briand 49540 TERRAOC Anjou pied-flond@9business.fr 02 41 59 92 36 www.piedflond.fr	Conduite de la vigne : Durable
---	--------------------------------------

Nom de la cuvée : Les Réflexions...

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste et grés

Age des vignes : 45

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5 g/L	0.60 g/L	14.8 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine des Chappelles</b>	FRANCE
-------------------------------	--------

Yves Brault Chasles 49380 THOUARCE domaine.des.chappelles@orange.fr 07 87 46 89 20	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Saint Martin

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo-Sableux

Age des vignes : 15

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
g/L	7 g/L	13 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine du Portaille</b>	FRANCE
-----------------------------	--------

Francois et Philippe Tisserond 24 Rue de Jarzé 49380 CHAVAGNES earl.tisserond@wanadoo.fr 02 41 54 07 85	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Coteaux de Millé

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 20

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.30 g/L	1.8 g/L	14.70 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Escogriffe</b>	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 : Amor Fati

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 50 HI/Ha

Vendanges : Mécaniques

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 4 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4,51 g/L	0.4 g/L	13.4 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine la Croix des Loges</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Sophie et Jean-Christian Bonnin 4 Chemin du Vignoble 49540 TERRAOC Anjou bonninlesloges@orange.fr 02 41 59 43 58 www.vignoblebonnin.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis
---	--

Nom de la cuvée : AOC Anjou

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 40

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 3 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.5 g/L	3.8 g/L	13.3 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine les Grandes Vignes</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Famille Vaillant La Roche Aubry 49380 BELLEVIGNE EN LAYON vaillant@domainelesgrandesvignes.com 02 41 54 05 06 www.domainelesgrandesvignes.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
--	---

Nom de la cuvée : La Varenne du Poirier

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes noirs

Age des vignes : 12

Rendement : 32 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.79 g/L	2.5 g/L	13.4 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Matignon</b>	FRANCE
-------------------------	--------

Yves Matignon 21 Avenue du Château 49540 MARTIGNE BRIAND info@domaine-matignon.fr 06 83 32 79 01	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Celui qui Fût

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes : 35

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.48 g/L	1.52 g/L	14.96 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Ogereau</b>	FRANCE
------------------------	--------

Vincent et Emmanuel Ogereau 44 Rue de la Belle Angevine 49750 VAL DU LAYON contact@domaineogereau.com 02 41 78 30 53	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Bonnes Blanches Sec

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Altération de Schistes

Age des vignes : 25

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.5 g/L	0.3 g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Ogereau</b>	FRANCE
------------------------	--------

Vincent et Emmanuel Ogereau 44 Rue de la Belle Angevine 49750 VAL DU LAYON contact@domaineogereau.com 02 41 78 30 53	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : Vent de Spilite

Millésime : 2017

Cépage : 100% Chenin

Sol : Spilite (roche volcanique)

Age des vignes : 10

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.2 g/L	0.6 g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Pithon Paillé</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Adrien Moreau 19 Rue Saint Vincent 49750 SAINT LAMBERT DU LATTAY adrien@belargus.com 06 84 77 13 15	Conduite de la vigne : Conversion Bio/ Biodynamie
---	--

Nom de la cuvée : Mozaïk blanc

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Argilo limoneux sur schistes et calcaires

Age des vignes : 30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.3 g/L	0.5 g/L	12.5 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Richou</b>	FRANCE
-----------------------	--------

Damien Richou Chauvigné 49610 MOZE SUR LOUET domaine.richou@wanadoo.fr 02 41 78 72 13 www.domainerichou.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Terre de 3

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Schiste, Quartz, Schistes gréseux, Phtanites et rhyolites

Age des vignes :

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
g/L	>2 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Le Fief Noir</b>	FRANCE
---------------------	--------

Dominique Sirot et Alexis Soulas 6 bis Rue du Bon Repos 49750 SAINT LAMBERT DU LATTAY contact@fiefnoir.com 02 41 44 40 36 fiefnoir.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : L'Ame de Fond

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Sable et Graviers sur Schiste

Age des vignes :

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Français

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3,49 g/L	2,9 g/L	13,5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Vignoble Michel Robineau</b>	FRANCE
---------------------------------	--------

Michel Robineau 3 Chemin du Moulin Les Grandes Tailles 49750 VAL DU LAYON vignoble <span>michelro</span> bineau@orange.fr 02 41 78 34 67	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : AOC Anjou Sélection

Millésime : 2017

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 25-30

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 11 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.8 g/L	4 g/L	14 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château de Suronde</b>	FRANCE
---------------------------	--------

Kathleen Van den Berghe Suronde 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE contact@chateaudesuronde.com 02 41 78 66 37 www.chateaudesuronde.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
---	---

Nom de la cuvée : Château de Suronde

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 25

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 8 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5,39 g/L	0 g/L	12,60 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Bablut</b>	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 : Ordovicien

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Schiste et Gres Armoricaains de l'Ordovicien

Age des vignes : 12-40

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 18 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
6,8 g/L	1.40 g/L	14 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine des Galloires</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Maxime Toublanc 1 la Galloire - Drain 49530 OREE D'AOC Anjou solene@galloires.com 07 86 80 74 42 galloires.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Saint Vincent

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Micaschiste

Age des vignes : 15-20

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.3 g/L	0 g/L	14.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine des Hautes Ouches</b>	FRANCE
----------------------------------	--------

Jean Louis Lhumeau 7 Rue Saint Vincent - Linières 49700 BRIGNE domainedeshautesouches@orange.fr 02 41 59 30 51 www.vinsjeanlouislhumeau.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Fût de Chêne

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 30

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4,1 g/L	5,3 g/L	14 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine du Landreau</b>	FRANCE
----------------------------	--------

Elodie Charron Lieu dit le Landreau 49750 VAL DU LAYON elodie.charron@raymond-morin.com 06 14 12 34 90 www.domaine-du-landreau.com	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : La Jalousie

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Argiles

Age des vignes : 20-30

Rendement : 55 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.2 g/L	0.5 g/L	13.7 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Matignon</b>	FRANCE
-------------------------	--------

Yves Matignon 21 Avenue du Château 49540 MARTIGNE BRIAND info@domaine-matignon.fr 06 83 32 79 01	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée : Celui qui Fût

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 45 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
3.41 g/L	1.2 g/L	13.95 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château de Passavant</b>	FRANCE
-----------------------------	--------

Olivier et Claire Lecomte 31 Rue du Prieuré 49569 PASSAVANT SUR LAYON passavant@wanadoo.fr 02 41 59 53 96 www.passavant.net	Conduite de la vigne : AB et Demeter
--	--

Nom de la cuvée : Jarret de Montchenin

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Altération de Schistes

Age des vignes : 35

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.5 g/L	3.59 g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Pied Flond</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Franck Gourdon Les Loges - Martigné Briand 49540 TERRAOC Anjou pied-flond@9business.fr 02 41 59 92 36 www.piedflond.fr	Conduite de la vigne : Durable
---	--------------------------------------

Nom de la cuvée : Les Réflexions...

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste et grès

Age des vignes : 45

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5 g/L	4 g/L	14,3 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Terrebrune</b>	FRANCE
------------------------------	--------

Nicolas Bouleau La Motte 49380 NOTRE DAME D'ALLENCON domaine-de-terrebrune@wanadoo.fr 02 41 54 01 99 www.domainedeterrebrune.fr	Conduite de la vigne : Idem HVE
--	---------------------------------------

Nom de la cuvée : Sélection de Chenin

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Schiste argileux

Age des vignes : 34

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 8 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 6 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.5 g/L	4.3 g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine la Croix des Loges</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Sophie et Jean-Christian Bonnin 4 Chemin du Vignoble 49540 TERRAOC Anjou bonninlesloges@orange.fr 02 41 59 43 58 www.vignoblebonnin.fr	Conduite de la vigne : Terra Vitis
---	--

Nom de la cuvée : XL

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 25

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.96 g/L	8.6 g/L	14 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine les Grandes Vignes</b>	FRANCE
-----------------------------------	--------

Famille Vaillant La Roche Aubry 49380 BELLEVIGNE EN LAYON vaillant@domainelesgrandesvignes.com 02 41 54 05 06 www.domainelesgrandesvignes.com	Conduite de la vigne : Biodynamie
--	---

Nom de la cuvée : La Varenne de Combres

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Schiste noirs

Age des vignes : 35

Rendement : 22 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.89 g/L	1.1 g/L	11.76 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Le Pas Saint Martin</b>	FRANCE
----------------------------	--------

Laurent Charrier 38 Rue du Puy 49700 DOUE LA FONTAINE domaine@lepassaintmartin.fr 02 41 67 26 53 www.lepassaintmartin.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Les Mille Rocs

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Argilo-siliceux sur schistes

Age des vignes : 20

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 24 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 30 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.1 g/L	1.9 g/L	13.5 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de Juchepie</b>	FRANCE
----------------------------	--------

Eddy Oosterlinck Les Quarts - Faye d'AOC Anjou 49380 BELLEVIGNE EN LAYON contact@juchepie.fr 02 41 54 33 47 www.juchepie.fr	Conduite de la vigne : Biodynamie (Label Biodyvin)
--	---

Nom de la cuvée : Le Clos de Juchepie

Millésime : 2014

Cépage :

Sol : Schiste et Roches volcaniques

Age des vignes : 30

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.20 g/L	0.60 g/L	13.6 %



**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine Patrick Baudouin</b>	FRANCE
---------------------------------	--------

Patrick Baudouin Prince 49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON domaine@patrick-baudouin 06 07 68 97 32 www.patrick-baudouin.com	Conduite de la vigne : Certifié bio ecocert
---	---

Nom de la cuvée : Les Gats

Millésime : 2014

Cépage :

Sol : Schiste du Brioverien

Age des vignes : 25

Rendement : 33 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 17 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 10 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
4.2 g/L	1.1 g/L	13 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Château Princé</b>	FRANCE
-----------------------	--------

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

Nom de la cuvée : Les Ardoisières

Millésime : 2011

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 30

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 18 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.35 g/L	1.5 g/L	14.2 %

**Sec / Dry : < 9 gr/L**

**AOC Anjou**

<b>Domaine de la Grézille</b>	FRANCE
-------------------------------	--------

Bruno Paillocher 18 Route de Grenet 49700 TUFFALUN domainedelagrezille@orange.fr 06 80 48 56 85 www.domainedelagrezille.com	Conduite de la vigne : Raisonnée - HVE (en cours d'accréditation)
--	---

Nom de la cuvée : La Galopinière

Millésime : 2003

Cépage :

Sol : Argilo-calcaire sur Marnes oestracées

Age des vignes : 40

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 144 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 144 mois

<b>ACIDITE</b>	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	<b>ALCOOL</b>
5.05 g/L	4.60 g/L	17.06 %

