



*Coureur
des vignes*



LA CALÈCHE

DOMAINE DES BAUMARD

VIN DE FRANCE

LE PRODUCTEUR

Le Domaine des Baumard, situé en bordure de la Loire au Sud-Ouest de la ville d'Angers, s'attache depuis des décennies à produire des vins de la plus haute qualité. C'est au logis de la Giraudière, gentilhommière de la fin du XVIIIe siècle, que la famille Baumard s'est établie en 1959. S'étendant sur les deux rives de la Loire, le vignoble de 40 hectares est désormais sous la direction de Florent qui perpétue l'enseignement de son père Jean, qu'il a rejoint en 1987. Discret et épicurien dans l'âme, Florent allie rigueur et technique à la recherche de l'expression du cépage en terroir ligérien. Un charme naturel que l'on retrouve dans ses vins, droits et flatteurs.

LE VIN ET SES ORIGINES

Au cours des siècles et sous l'influence des moines, le vignoble de la Loire connaît un véritable essor, notamment en 1154 lorsque le roi Louis VII fait servir les vins d'Anjou à la cour, ce qui va largement contribuer à la réputation des vins de la vallée. Aujourd'hui, le vignoble est classé au Patrimoine de l'Humanité par l'UNESCO. Assemblage de Chenin Blanc et de Chardonnay, tous les raisins proviennent de l'Anjou. Ayant bénéficié d'un climat

tempéré océanique, ils ont évolué selon des hivers doux et des étés ensoleillés. Les parcelles sélectionnées sont constituées de schiste, sable et grès, ce qui explique la présence d'arômes minéraux, très marqués en finale. Ce vin offre un nez de fleurs blanches et de fruits jaunes. Très frais en bouche, il arbore un profil vivace et possède juste ce qu'il faut d'acidité pour faire vibrer les papilles. Sa palette aromatique mettra en valeur une cuisine aux fines saveurs... Il sublimerait des fruits de mer et autres plats à base de poisson (brochettes, bar grillé, pâtes au saumon...).

À noter : Seuls les millésimes qualitatifs de ce vin sont vendus afin de respecter la philosophie très libre du producteur.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Chenin Blanc, Chardonnay
- Vendanges : manuelles
- Fermentation : à basses températures, longues et contrôlées
- Élevage : 9 mois sur lies fines

Code SAQ : + 12854396

