

Domaine de Terrebrunes

49 380 Notre Dame d'Allençon

Agriculture raisonnée – Vendanges manuelles

Vignoble créé en 1986, par l'association de deux savoir-faire, **Alain Bouleau responsable du vignoble et Patrice Laurendeau responsable vinification et commercialisation.**

Le Domaine de Terrebrune s'étend sur **55 hectares** et utilise **six cépages** différents et bien implantés en Anjou :

- **Chenin,**
- **Chardonnay,**
- **Grolleau,**
- **Cabernet Franc,**
- **Cabernet Sauvignon et**
- **Gamay.**

Ces cépages exprimant parfaitement leur typicité, ils permettent de produire **10 appellations d'origine contrôlée** :

- **Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou,**
- **Anjou Rouge, Anjou Villages, Anjou Villages Brissac,**
- **Crémant de Loire, Anjou blanc sec,**
- **Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Bonnezeaux,** avec une prédominance pour les rosés, représentant **60% de notre production.**

La lutte raisonnée oppose aux traitements chimiques massifs de la méthode classique un traitement adapté à chaque situation et tente de minimiser les interventions chimiques au strict nécessaire.

Intermédiaire entre le mode de production traditionnel et biologique, elle utilise des produits agro pharmaceutiques, mais sans excès.

Elle se définit comme une viticulture respectueuse de l'environnement, économiquement viable pour le producteur. Ses méthodes vont chercher

La cave de Facécile - Colomiers - 05.67.33.67.66
Facécile - Colomiers - 05.67.33.67.66

à maintenir une diversité biologique de l'écosystème viticole et de ses alentours.

Domaine de Terrebrunes

49 380 Notre Dame d'Allençon

Agriculture raisonnée – Vendanges manuelles

Vignoble créé en 1986, par l'association de deux savoir-faire, **Alain Bouleau responsable du vignoble et Patrice Laurendeau responsable vinification et commercialisation.**

Le Domaine de Terrebrune s'étend sur **55 hectares** et utilise **six cépages** différents et bien implantés en Anjou :

- **Chenin,**
- **Chardonnay,**
- **Grolleau,**
- **Cabernet Franc,**
- **Cabernet Sauvignon et**
- **Gamay.**

Ces cépages exprimant parfaitement leur typicité, ils permettent de produire **10 appellations d'origine contrôlée** :

- **Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou,**
- **Anjou Rouge, Anjou Villages, Anjou Villages Brissac,**
- **Crémant de Loire, Anjou blanc sec,**
- **Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Bonnezeaux,** avec une prédominance pour les rosés, représentant **60% de notre production.**

La lutte raisonnée oppose aux traitements chimiques massifs de la méthode classique un traitement adapté à chaque situation et tente de minimiser les interventions chimiques au strict nécessaire.

Intermédiaire entre le mode de production traditionnel et biologique, elle utilise des produits agro pharmaceutiques, mais sans excès.

La cave de



Elle se définit comme une viticulture respectueuse de l'environnement, économiquement viable pour le producteur. Ses méthodes vont chercher à maintenir une diversité biologique de l'écosystème

viticole et de ses alentours.



En nez, l'attaque est très marquée par les fruits rouges.
En bouche, il devient ample et fruité.



Crémant de loire rosé

- Sucré : 4 / 10
- Fruité : 6 / 10

Cépages

- 50% Grolleau
- 50% Cabernet franc

Ce vin convient avec

Apéritif – Dessert

- Dessert de fruits rouges

Ce vin se déguste

- 10 à 12°C, 2h au frigo
- Se consomme de suite

Nicolas vous conseille

La cave de Facécile - Colomiers - 05.67.33.67.66
Facécile - Colomiers - 05.67.33.67.66

Crémant de loire rosé

- Sucré : 4 / 10
- Fruité : 6 / 10

Cépages

- 50% Grolleau
- 50% Cabernet franc

Ce vin convient avec

Apéritif – Dessert

- Dessert de fruits rouges

Ce vin se déguste

- 10 à 12°C, 2h au frigo
- Se consomme de suite

Nicolas vous conseille

En nez, l'attaque est très marquée par les fruits rouges.
En bouche, il devient ample et fruité.

La cave de

© lacave.facecile.com

La cave de Facécile - Colomiers - 05.67.33.67.66
Facécile - Colomiers - 05.67.33.67.66

La cave de