

Nos vins sont des produits issus du terroir. Dans le terroir on distingue les facteurs naturels et les facteurs humains. Les facteurs naturels englobent le climat (effet millésime), le sol et la roche. Les facteurs humains sont constitués des techniques culturales (cépages, mode de taille,...) et de vinifications (température, élevage,...). Tous nos vins rouges ou rosés sont issus du cépage cabernet franc.

Les vins ressemblent souvent aux vigneron qui les font : nos vins sont conviviaux, accessibles, joyeux avec du caractère !

Bullez ! Anjou Méthode Traditionnelle.



Bullez ! est issu d'un sol de sables et graviers. Nous vinifions un vin de « base ». Ce vin est ensuite mis en bouteilles avec la liqueur de tirage pour la prise de mousse. Le délai minimum légal sur latte est de 9 mois mais dans notre cas nous le conservons en général 5 ans pour obtenir une bulle de très grande finesse. Les bouteilles sont ensuite dégorgées pour enlever le dépôt et dosées en brut.

Vue : rosé, rose bonbon saumon.

Odorat : nez de fruits exotiques, framboise, griotte.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, bulle fine, brut.

Production : 5 000 bouteilles par an en moyenne.

Distribution professionnelle : 50 % restauration. 50 % Cavistes.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de latte : en moyenne 5 ans dans des caves en tuffeau à 10 °C.

→ Bullez se boit dans les deux ans suivant son dégorgement (nous dégorgons tous les semestres). Vous le servirez en apéritif, dessert et pour toutes vos fêtes.

Informations générales sur le Domaine des Vallettes.

Le Domaine des Vallettes est situé à 4 kilomètres à l'Ouest du village de Saint Nicolas de Bourgueil entre Angers et Tours dans la Vallée de la Loire en France.

Antoine et François Jamet sont producteurs de vin sur cette exploitation de 26 hectares.

Les Jamet sont viticulteurs de père en fils depuis 8 générations à Saint Nicolas de Bourgueil.

Le Domaine des Vallettes a été créé en 1986.

Installation récente d'une isolation totale des bâtiments, climatisation des locaux de stockage en bouteille et maîtrise intégrale des températures de la cuverie.

La production annuelle en volume est d'environ 180 000 cols.

Commercialisation globale du Domaine des Vallettes :

Vente directe particuliers : 40 %

Professionnels restaurateurs cavistes : 50 %

Export 10 %