



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 !

D'Or Ange. Saint Nicolas de Bourgueil.



Ce vin est issu d'un sol de sables et graviers. Fin juillet nous effectuons des « vendanges en vert » c'est-à-dire que nous supprimons la moitié des grappes pour garder les quatre plus belles. Nous effeuillons toute la zone de grappe. Les raisins sont exposés directement au soleil et l'énergie de chaque cep va se concentrer dans les grappes qui restent. Nous vinifions en cuve après une macération pré-fermentaire à froid et le laissons fermenter pendant trois semaines pour une bonne extraction des couleurs et des tanins. Le vin est ensuite élevé en barriques pour renforcer sa structure tout en conservant son caractère fruité, puis mis en bouteille.

Vue : limpide, rouge vif, reflets violets dans sa jeunesse puis légèrement tuilés en vieillissant.

Odorat : nez typique cabernet franc, fruits rouges et noirs très concentrés dominants, boisé fin.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, tanins soyeux très ronds et bonne persistance en bouche. Viandes rouges, canard, fromages.

Production : 1 500 bouteilles par an.

Distribution professionnelle : 70 % restauration. 30 % Cavistes.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de macération : 3 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : 18 à 24 mois en barriques (barriques neuves à 5 ans).

→ **D'Or Ange est un vin atypique. Vous voulez surprendre vos convives avec un vin riche concentré fruité mais tout en finesse ? Vous l'avez trouvé. Vous ne prendrez aucun risque à le conserver en cave 10 ans. Il faut le boire à la température de la pièce. Quand il est jeune, servez le avec des viandes rouges, volailles et fromages. Si vous le laissez vieillir, vous le servirez avec un fromage bien affiné. Dans tous les cas si vous avez une carafe c'est l'occasion de s'en servir !**

Informations générales sur Le Clos du Vigneau

Le Clos du Vigneau est à l'entrée ouest du village de Saint Nicolas de Bourgueil entre Angers et Tours dans la Vallée de la Loire en France. C'est l'une des plus belles maisons historiques du village, entourée d'arbres majestueux, contemporaine de la création du bourg.

Les Jamet travaillent au Clos du Vigneau depuis 1820.

Antoine et François Jamet assurent la continuité de l'exploitation depuis 2012 suite à leur cousin.

Commercialisation globale du Clos du Vigneau :

Vente directe particuliers : 25 %

Professionnels Restaurants Cavistes : 75 %

Forte disponibilité pour développement de marchés nationaux et internationaux.