



**Producteur :** Les Maisons Rouges

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 36.25 \$

---

**Appellation :** Coteaux du Loir

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Élisabeth et Benoit Jardin

**Géologie du sol :** Limon argilo-sableux avec 80 à 95% de silex et quartz en surface et 40% en moyenne dans le profil

**Encépagement :** Chenin Blanc (100%)

---

**Vinification :** Vinification avec levure indigène sans aucun produit ajouté, léger sulfitage à la mise en bouteille

**Élevage :** Fermentation et élevage de 18 mois en barriques

---

---

### Le domaine :

Cette cuvée de Coteaux du Loir “Dans les Perrons” est le fruit de l’assemblage des parcelles de “la Fontenelle », « la Bosserie », « l’Etre Pucelle » et “les Blettes” . Ces parcelles situées en haut de pente ont en commun un terroir identique de perrons. Ce terroir, issu de l’écène (ère Tertiaire) repose sur une roche mère de perrons et d’argiles. Les perrons sont des conglomérats rocheux (silex) pouvant atteindre des tailles importantes. Ce terroir excessivement caillouteux allié à une ventilation asséchante est gage d’un grand potentiel pour nos vins blancs de Coteaux du Loir. Culture en biodynamie, travail du sol par sarclage et grattage sans labour déstructurant les sols. Taille courte en gobelet. Récolté manuellement en septembre avec des caissettes. <https://www.maisonsrouges.com/>