

Fiche Technique

Château de Bois-Brinçon 

Crémant Brut Nature Millésimé



C'est à Blaison Saint Sulpice que se dresse le Château de Bois-Brinçon, domaine viticole fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers. Appartenant à la famille Cailleau depuis 5 générations, le vignoble est aujourd'hui mené par Géraldine et Xavier depuis 1991. Le vignoble du Château de Bois-Brinçon est cultivé en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis plus de 10 ans maintenant. Leur chance, la diversité des terroirs situés sur 2 zones géologiques : le bassin parisien d'un côté et le massif armoricain d'un autre côté. Chaque cuvée porte le nom du lieu où elle provient.



Une parcelle de 80 ares seulement est destinée au Crémant de Loire Brut nature. Les vignes s'épanouissent sur un terroir de grès à spongiaires sur craie tuffeau. Les vendanges sont manuelles: les raisins sont déposés dans des caissettes de 10 kg pour éviter toute oxydation et tout écrasement. Les grappes arrivent entières dans un pressoir pneumatique. La 1ère fermentation s'effectue en cuves inox avec maîtrise des températures. Puis redémarrage de la 2ème fermentation sur les sucres du raisin. Aucune liqueur d'expédition n'est ajoutée. Brut nature attendra entre 15 et 24 mois sur lattes avant d'être commercialisé.



90 % Chenin - 10 % Pineau d'Aunis

Robe : Jaune clair aux très légers reflets verts.



Nez : Un nez fruité sur la pêche, les agrumes et les notes briochées.

Dégustation : Bulles très fines offrant une bouche légèrement mousseuse tirant sur les fruits blancs. Belle longueur en bouche. Le Champagne peut s'en méfier !!!



Parfait à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer, ou tout simplement en fin de repas.

Potentiel de garde : environ 4 ans.



Fiche Technique

Château de Bois-Brinçon



Anjou Terre de Grès Blanc



C'est à Blaison Saint Sulpice que se dresse le Château de Bois-Brinçon, domaine viticole fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers. Appartenant à la famille Cailleau depuis 5 générations, le vignoble est aujourd'hui mené par Géraldine et Xavier depuis 1991. Le vignoble du Château de Bois-Brinçon est cultivé en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis plus de 10 ans maintenant. Leur chance, la diversité des terroirs situés sur 2 zones géologiques : le bassin parisien d'un côté et le massif armoricain d'un autre côté. Chaque cuvée porte le nom du lieu où elle provient.



Terre de Grès représente 1,50 hectares de chenin sur un terroir de grès à spongiaires sur craie tuffeau. La densité de plantation est importante : 6000 pieds à l'hectare, le rendement petit, 40 hectolitres à l'hectare. Les vendanges sont manuelles et se font par tries de raisins dorés non botrytisés. Les grappes sont déposées entières dans le pressoir pneumatique. Le pressurage est lent, de 8 à 10 heures. La fermentation s'effectue en barrique. Elle sera suivie d'un élevage, également en barrique de chêne de 1 à 3 vins, avec des batonnages si nécessaire.

100 % Chenin



Robe : Jaune tirant vers le doré.



Nez : Un très joli nez aux douces notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Dégustation : La finesse aromatique du chenin prend toute sa dimension avec Terre de Grès. La minéralité et la fraîcheur gagne en complexité et en intensité avec le temps.



Idéal sur des brochettes de lotte parfumées au safran ou sur des Saint-Jacques poêlées au piment d'Espelette.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Château de Bois-Brinçon



Anjou La Seigneurie Rouge



C'est à Blaison Saint Sulpice que se dresse le Château de Bois-Brinçon, domaine viticole fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers. Appartenant à la famille Cailleau depuis 5 générations, le vignoble est aujourd'hui mené par Géraldine et Xavier depuis 1991. Le vignoble du Château de Bois-Brinçon est cultivé en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis plus de 10 ans maintenant. Leur chance, la diversité des terroirs situés sur 2 zones géologiques : le bassin parisien d'un côté et le massif armoricain d'un autre côté. Chaque cuvée porte le nom du lieu où elle provient.



Trois hectares de cabernet franc, plantés sur un terroir de craie tuffeau du Turonien, donnent naissance à la Seigneurie. Les vignes, âgées de 35 ans, bénéficient d'un paysage ouvert favorisant un ensoleillement idéal. Les grappes sont égrenées. La macération de 8 jours pour une extraction en douceur des tannins du raisin. Le décuverage des raisins s'effectue en caisse, puis ils sont remis au pressoir directement. Le vin sera ensuite élevé 20 mois en foudre.



100% Cabernet Franc

Robe : Jolie robe grenat profond.



Nez : Le vin révèle un nez intense exprimant de jolis arômes de fruits rouges, très généreux.

Dégustation : La Seigneurie est un vin aux arômes délicats de fruits noirs. La structure est soyeuse, les tannins fins, toute la délicatesse d'un joli cabernet franc mûr et respecté.



Idéale avec une terrine de joue de boeuf, un carpaccio de boeuf et parmesan ou une palette de porc.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Château de Bois-Brinçon



Anjou-Villages Le Clos des Cosses Rouge



C'est à Blaison Saint Sulpice que se dresse le Château de Bois-Brinçon, domaine viticole fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers. Appartenant à la famille Cailleau depuis 5 générations, le vignoble est aujourd'hui mené par Géraldine et Xavier depuis 1991. Le vignoble du Château de Bois-Brinçon est cultivé en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis plus de 10 ans maintenant. Leur chance, la diversité des terroirs situés sur 2 zones géologiques : le bassin parisien d'un côté et le massif armoricain d'un autre côté. Chaque cuvée porte le nom du lieu où elle provient.



Il s'agit d'une cuvée qui provient d'1 ha de cabernet franc et de cabernet sauvignon plantés à flanc de coteaux. Le terroir est composé de marnes à ostracées. Cette cuvée a fêté son dixième anniversaire à l'occasion du premier millésime certifié AB. Les grappes sont égrenées. La macération de 7 à 15 jours, pour une extraction en douceur des tannins du raisin. Le décuver des raisins s'effectue en caisse, puis ils sont remis au pressoir directement. Le vin sera, ensuite, élevé 1 an en bois et 6 mois en cuve béton.



Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

Robe : Grenat profond.



Nez : Le nez offre une palette de fruits mûrs, intenses et attirant à la dégustation.

Dégustation : Ce superbe Anjou-Villages offre beaucoup de fraîcheur et un joli velouté. Un vin noble et charmeur.



Idéal sur une côte de boeuf, un filet mignon ou une plancha de viandes blanches, rouges.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Château de Bois-Brinçon *Vin de France Garance Rouge*



C'est à Blaison Saint Sulpice que se dresse le Château de Bois-Brinçon, domaine viticole fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers. Appartenant à la famille Cailleau depuis 5 générations, le vignoble est aujourd'hui mené par Géraldine et Xavier depuis 1991. Le vignoble du Château de Bois-Brinçon est cultivé en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis plus de 10 ans maintenant. Leur chance, la diversité des terroirs situés sur 2 zones géologiques : le bassin parisien d'un côté et le massif armoricain d'un autre côté. Chaque cuvée porte le nom du lieu où elle provient.



Garance est issu d'une parcelle de grès à spongiaires sur craie tuffeau de 40 ares. Cette cuvée issue du Pineau d'Aunis ou chenin noir, est âgé de 80 ans. Les vendanges sont manuelles et effectuées en caissettes de 10 kg. Les grappes sont égrénées. Une macération de 8 jours. Les raisins sont ensuite décuvés en caisse puis remis au pressoir directement. Le vin est ensuite élevé en cuve les 10 mois suivants.



100 % Pineau d'Aunis

Robe : Rubis clair.



Nez : Ce vin révèle un nez de fruits noirs relevé franchement par des notes épicées surprenantes.

Dégustation : On retrouve beaucoup d'élégance dans cette cuvée hors norme avec une dominante épicée en fin de bouche : note de poivre de Sichuan et arômes de violette.



Idéal sur des plats issus de la cuisine asiatique ou des plats épicés.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Château de Bois-Brinçon *Vin de France Alliance Rouge*



C'est à Blaison Saint Sulpice que se dresse le Château de Bois-Brinçon, domaine viticole fondé en 1219 par l'Hôpital Saint Jean d'Angers. Appartenant à la famille Cailleau depuis 5 générations, le vignoble est aujourd'hui mené par Géraldine et Xavier depuis 1991. Le vignoble du Château de Bois-Brinçon est cultivé en Agriculture Biologique et Biodynamique depuis plus de 10 ans maintenant. Leur chance, la diversité des terroirs situés sur 2 zones géologiques : le bassin parisien d'un côté et le massif armoricain d'un autre côté. Chaque cuvée porte le nom du lieu où elle provient.



Les vignes prennent racines sur un terroir de grès à spongieux sur argilo-calcaire pour donner naissance à la cuvée Alliance en 2017. Les vignes sont âgées de 60 ans et le rendement est de 25 hectolitres par hectare. La macération s'est déroulée durant 7 jours en grappes entières, puis un élevage de 6 mois en fûts.



Vieux Gamay - Cabernet Franc

Robe : Rubis clair.



Nez : Un nez friand de petits fruits rouges. GOURMAND !



Vive l'apéro !!!

Potentiel de garde : environ 3 ans.