

## Fiche Technique

Domaine Cady



### IGP Val de Loire "Tulipa"



Vignerons de père en fils depuis 1927, soit 4 générations, le domaine s'étend aujourd'hui sur 28 hectares. Philippe et Sylvie CADY, accompagnés de leur fils Alexandre, cultivent avec passion et savoir-faire l'excellence de leurs vins. Située à Saint-Aubin-de-Luigné, en plein cœur de l'appellation Coteaux du Layon, l'exploitation bénéficie d'un terroir privilégié. Orientés plein sud, les coteaux offrent des conditions idéales pour la maturation optimale des raisins. Certifiés BIO, les vignobles sont cultivés dans le respect de la nature. Les vendanges sont exclusivement manuelles pour sélectionner les meilleures grappes, garantissant ainsi des vins d'exception. Les vinifications excluent toute chaptalisation. Le Chenin Blanc s'épanouit sur des terroirs schisteux en coteaux surplombant le Layon, donnant naissance à des vins uniques et authentiques.



"Tulipa" est le nom donné à une variété de fleur endémique de la région et protégée. La famille Cady a eu à cœur de préserver cette espèce unique et de composer sa parcelle en conséquence. Un terroir unique, donc ! qui donne un vin tout à fait singulier.



100 % Chenin

Robe : Jaune clair.



Nez : Les arômes de poires se mêlent à des nuances de fruits jaunes accompagnés de délicates notes florales de fleurs blanches.

Dégustation : Les saveurs de poires juteuses et de fruits jaunes sont magnifiquement soutenues par une minéralité élégante, offrant une sensation en bouche équilibrée et harmonieuse.



Idéal sur une belle salade Caesar !

Potentiel de garde : environ 5 ans.



## Fiche Technique

Domaine Cady



### *Anjou Blanc*



Vignerons de père en fils depuis 1927, soit 4 générations, le domaine s'étend aujourd'hui sur 28 hectares. Philippe et Sylvie CADY, accompagnés de leur fils Alexandre, cultivent avec passion et savoir-faire l'excellence de leurs vins. Située à Saint-Aubin-de-Luigné, en plein cœur de l'appellation Coteaux du Layon, l'exploitation bénéficie d'un terroir privilégié. Orientés plein sud, les coteaux offrent des conditions idéales pour la maturation optimale des raisins. Certifiés BIO, les vignobles sont cultivés dans le respect de la nature. Les vendanges sont exclusivement manuelles pour sélectionner les meilleures grappes, garantissant ainsi des vins d'exception. Les vinifications excluent toute chaptalisation. Le Chenin Blanc s'épanouit sur des terroirs schisteux en coteaux surplombant le Layon, donnant naissance à des vins uniques et authentiques.



Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité reconnaissable à une couleur dorée pigmentée. La fermentation alcoolique se fait à basse température. La vinification et l'élevage sur lie s'effectuent en cuve à température régulée. La mise en bouteille a lieu au printemps suivant la récolte.



100 % Chenin

Robe : Robe jaune pâle et lumineuse.



**Nez :** Le nez offre un bouquet aux notes de fleurs blanches et d'agrumes auxquelles s'ajouteront de jolis arômes de fruits blancs.

**Dégustation :** La bouche est souple et ronde, on retrouve les saveurs fruitées du Chenin accompagné d'une belle acidité conférant à cette cuvée un très bel équilibre.



Idéal sur des fruits de mer, des poissons grillés ou en sauce et du fromage de chèvre.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



## Fiche Technique

Domaine Cady



### Anjou Blanc "Cheninsolite"



Vignerons de père en fils depuis 1927, soit 4 générations, le domaine s'étend aujourd'hui sur 28 hectares. Philippe et Sylvie CADY, accompagnés de leur fils Alexandre, cultivent avec passion et savoir-faire l'excellence de leurs vins. Située à Saint-Aubin-de-Luigné, en plein cœur de l'appellation Coteaux du Layon, l'exploitation bénéficie d'un terroir privilégié. Orientés plein sud, les coteaux offrent des conditions idéales pour la maturation optimale des raisins. Certifiés BIO, les vignobles sont cultivés dans le respect de la nature. Les vendanges sont exclusivement manuelles pour sélectionner les meilleures grappes, garantissant ainsi des vins d'exception. Les vinifications excluent toute chaptalisation. Le Chenin Blanc s'épanouit sur des terroirs schisteux en coteaux surplombant le Layon, donnant naissance à des vins uniques et authentiques.



La cuvée iconique du Domaine ! Les vendanges sont manuelles et se déroulent en octobre afin de cueillir des raisins bien dorés pigmentés gage d'une excellente maturité. La fermentation et la vinification s'effectuent en fût de chêne et se poursuivent par un élevage sur lies fines durant 11 mois. Mise en bouteille en septembre qui suit la récolte.



100 % Chenin

Robe : Robe dorée.



Nez : Son nez est complexe, gourmand et frais avec des notes miellés. Mais non, ce vin n'est pas moelleux !

Dégustation : Les raisins mûrs confèrent une belle structure. La bouche offre une matière onctueuse se mêlant aux arômes fruités sublimée par le bois. Un vin d'exception !



Idéal sur des Saint Jacques, des poissons en sauce, des viandes blanches à la crème et fromages à pâtes dures.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



## Fiche Technique

Domaine Cady



### *Coteaux du Layon*



Vignerons de père en fils depuis 1927, soit 4 générations, le domaine s'étend aujourd'hui sur 28 hectares. Philippe et Sylvie CADY, accompagnés de leur fils Alexandre, cultivent avec passion et savoir-faire l'excellence de leurs vins. Située à Saint-Aubin-de-Luigné, en plein cœur de l'appellation Coteaux du Layon, l'exploitation bénéficie d'un terroir privilégié. Orientés plein sud, les coteaux offrent des conditions idéales pour la maturation optimale des raisins. Certifiés BIO, les vignobles sont cultivés dans le respect de la nature. Les vendanges sont exclusivement manuelles pour sélectionner les meilleures grappes, garantissant ainsi des vins d'exception. Les vinifications excluent toute chaptalisation. Le Chenin Blanc s'épanouit sur des terroirs schisteux en coteaux surplombant le Layon, donnant naissance à des vins uniques et authentiques.



Les raisins sont vendangés à la main fin octobre, par tries successives. La fermentation alcoolique s'étend sur un mois et le vin est ensuite élevé sur lie fine durant 3 mois. La vinification et l'élevage sont fait en cuve.



100 % Chenin

Robe : Jolie robe dorée aux reflets brillants.



Nez : Le nez est très gourmand sur des fruits mûrs confits et bien mûrs.

Dégustation : La bouche explose de fruits bien mûrs et jaunes. On retrouve également beaucoup de richesse et un joli équilibre entre les fruits et le sucre.



Idéal sur des poires au four accompagnées d'une crème de fourme d'Ambert !

Potentiel de garde : environ 8 ans.



## Fiche Technique

Domaine Cady



*IGP Val de Loire "Grolleau"*



Vignerons de père en fils depuis 1927, soit 4 générations, le domaine s'étend aujourd'hui sur 28 hectares. Philippe et Sylvie CADY, accompagnés de leur fils Alexandre, cultivent avec passion et savoir-faire l'excellence de leurs vins. Située à Saint-Aubin-de-Luigné, en plein cœur de l'appellation Coteaux du Layon, l'exploitation bénéficie d'un terroir privilégié. Orientés plein sud, les coteaux offrent des conditions idéales pour la maturation optimale des raisins. Certifiés BIO, les vignobles sont cultivés dans le respect de la nature. Les vendanges sont exclusivement manuelles pour sélectionner les meilleures grappes, garantissant ainsi des vins d'exception. Les vinifications excluent toute chaptalisation. Le Chenin Blanc s'épanouit sur des terroirs schisteux en coteaux surplombant le Layon, donnant naissance à des vins uniques et authentiques.



Les raisins sont récoltés manuellement afin d'écartier les raisins abîmés. La vendange est entièrement égrappée avant cuvaision. Le vin est ensuite élevé en cuve.



100 % Grolleau

Robe : robe rubis clair.



**Nez :** Le nez est frais et gourmand aux notes de petits fruits rouges.

**Dégustation :** Un vin canaille frais, gouleyant, aux arômes de fruits rouges réhaussés franchement par les notes de poivre typique du cépage.



Idéal sur une belle planche de charcuterie avec des copains !

Potentiel de garde : environ 3 ans.



## Fiche Technique

Domaine Cady



*Anjou Rouge*



Vignerons de père en fils depuis 1927, soit 4 générations, le domaine s'étend aujourd'hui sur 28 hectares. Philippe et Sylvie CADY, accompagnés de leur fils Alexandre, cultivent avec passion et savoir-faire l'excellence de leurs vins. Située à Saint-Aubin-de-Luigné, en plein cœur de l'appellation Coteaux du Layon, l'exploitation bénéficie d'un terroir privilégié. Orientés plein sud, les coteaux offrent des conditions idéales pour la maturation optimale des raisins. Certifiés BIO, les vignobles sont cultivés dans le respect de la nature. Les vendanges sont exclusivement manuelles pour sélectionner les meilleures grappes, garantissant ainsi des vins d'exception. Les vinifications excluent toute chaptalisation. Le Chenin Blanc s'épanouit sur des terroirs schisteux en coteaux surplombant le Layon, donnant naissance à des vins uniques et authentiques.



Les raisins sont récoltés manuellement afin d'écartier les raisins abîmés. La vendange est entièrement égrappée avant d'entamer une cuvaision d'environ 10 jours (25°C), fractionnée par des remontages. Le vin est ensuite élevé 3 à 6 mois en cuve avec soutirage et aération.



100 % Cabernet Franc

Robe : robe rubis grenat.



Nez : Le nez est intense et frais exprimant de jolis arômes de fruits rouges comme la framboise.

Dégustation : Cet Anjou séduit par son caractère souple et rond ainsi qu'avec sa finale tout en finesse et ses tanins soyeux.



Idéal sur les viandes grillées, volailles et fromages légers ou sur une dorade grillée.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

