

## *Le Vignoble*

Le Domaine est situé dans l'aire d'appellation Coteaux de l'Aubance. Le cours d'eau (l'Aubance) se faufile dans la cassure du massif armoricain et du bassin parisien. Schiste, craie et argile forment le précieux manteau de ce terroir.

Les vins sont issus des cépages Cabernet franc ou Cabernet sauvignon pour les rouges et rosés et Chenin pour les blancs.

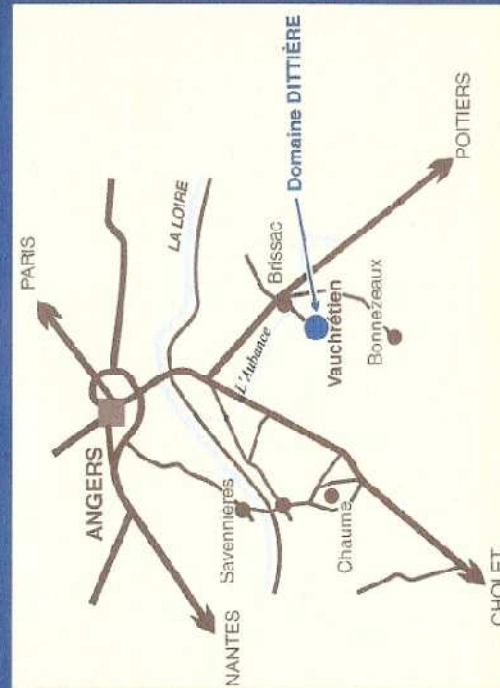
## *La Marque*

Le Domaine DITTIÈRE est situé à dix-huit kilomètres au sud d'Angers près de Brissac, célèbre pour son château des XV<sup>ème</sup> et XVII<sup>ème</sup> siècles.

Messieurs DITTIÈRE sont vignerons depuis plusieurs générations. Actuellement, le domaine exploite trente quatre hectares. En 2001, une cave-accueil a été créée.

## *Les Hommes*

Joël et Bruno DITTIÈRE gèrent le Domaine familial : le premier s'occupe de la culture et de la vinification, le deuxième de la commercialisation ainsi que la gestion. Les épouses s'occupent du conditionnement et de l'expédition des bouteilles.



## *Domaine Dittière*

Vauchrétien

49320 BRISSAC

Tél : 02.41.91.23.78

Fax : 02.41.54.28.00

e-mail : [domaine.dittiere@wanadoo.fr](mailto:domaine.dittiere@wanadoo.fr)

Web : [www.Domainedittiere.com](http://www.Domainedittiere.com)

# *Domaine*

# *Dittière*



# Domaine Dittière (Anjou)

## Les Vins

### *Anjou (rouge)*



Cépage Cabernet Franc (90 %) et Cabernet Sauvignon (10 %) sur un terroir argilo-sableux. Vin de couleur rubis, fin et bouqueté, développant des arômes de fruits rouges.

✂ *Il s'associe parfaitement aux viandes blanches, rouges et fromages légers. (13-15°). A boire jeune, mais peut attendre.*

### *Anjou Villages Brissac*



Cépage Cabernet Franc sur un terroir de gravier et de schiste. De rendement limité et élevé pendant un an, ce vin a une robe pourpre et chatoyante aux arômes de fruits rouges bien mûrs et aux nuances épicées. C'est un vin rouge de caractère aux tanins ronds et veloutés.

✂ *Il est très apprécié avec les viandes rouges, gibiers et fromages (14-16°). A boire entre 2 et 10 ans.*

## du Val de Loire

### *Rosé de Loire*



Cépage Grolleau (40%), Cabernet (30%) et Gamay (30%), terroir argilo-sableux. Vin rosé sec, fruité, tendre et léger.

✂ *Il est à boire jeune avec des entrées chaudes ou vinaigrées, de la charcuterie. C'est un vin idéal pour accompagner les repas légers, pizzas ou grillades (8-10°).*

### *Cabernet d'Anjou*

Cépage Cabernet Sauvignon (70%) et Cabernet Franc (30%), terroir argilo-sableux. D'une robe couleur saumon, ce vin rosé demi-sec éclate en un bouquet d'une fraîcheur vive qui fleurit bon la framboise. A boire jeune mais c'est aussi un vin de garde.

✂ *Il accompagne les entrées, les quiches, les plats crévés et exotiques (8-10°).*



### *Anjou (Blanc)*



Cépage Chenin sur un terroir de gravier et sable. Vin blanc sec, nerveux mais tendre, aux arômes floraux.

✂ *A boire de préférence jeune avec des entrées, crustacés et poissons (8-10°).*

## de Loire

### *Coteaux de l'Aubance*

Cépage Chenin, terroir de schiste. Vin blanc de grande garde, obtenu par des vendanges surmûries (tries successives). Equilibré, suave, fin et élégant, il enchante le palais d'une harmonie de notes aromatiques (abricot, coing,...).

✂ *A servir à l'apéritif avec les charcuteries fines, le foie gras, certains poissons en sauce, les fromages (bleu, chèvre, ...) et éventuellement les desserts (8-10°).*



### *Crémant de Loire*

Assemblage de Chenin, Chardonnay et Cabernet. Ce vin pétillant, de méthode traditionnelle aux fines bulles, est le symbole de l'élégance.

✂ *C'est un allié raffiné de vos repas de fête (apéritif ou dessert). A servir à 6 ou 7°.*

