

Le Vignoble

Le Domaine est situé dans l'aire d'appellation Coteaux de l'Aubance et Anjou Village Brissac. 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^{ème} et XVII^{ème} siècles. Messieurs DITTIÈRE sont vignerons depuis plusieurs générations. Actuellement, le domaine exploite quarante 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 Dittièrè



— Vignerons —

Coteaux de l'Aubance

Anjou Villages Brissac

Cabernet d'Anjou

Rosé de Loire

Crémant de Loire



vigneron
independent

Tel. : 02 41 91 23 78
Fax : 02 41 54 28 00
domaine.dittièrè@sfr.fr

PORTES OUVERTES annuelles :
3^{ème} week-end de mars et décembre



1 chemin de la Grouas
Vauchrézien - 49320 BRISSAC

Ouvert du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 18h30,
le samedi de 9h à 12h et de 14 à 18h.
Fermé les jours fériés.

ingenio Groupe MilotIM - 02 41 66 85 77 - ingenio.fr - conception & impression verte "made in chez nous"



vigneron
independent

www.domainedittièrè.com

Les Vins du Val de Loire

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 en cuve ou en barriques pendant plus d'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.

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 crémes et exotiques (8-10°).

Anjou et Sauvignon

Ce sont deux vins blancs secs très parfumés, en particulier le Sauvignon.

✂ L'Anjou, fin et plus discret, peut accompagner les entrées, les poissons et certains fromages.

✂ Le Sauvignon accompagne aussi certaines entrées mais surtout les crustacés. A boire jeune (7-9°).

Coteaux de l'Aubance

Cépage Chenin, terroir de schiste. Vin blanc de grande garde, obtenu par des vendanges surmûries (tries successives) en particulier la cuvée "Les Boujets". 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 Chardonnay, Pinot noir, Cabernet et certaines années Chenin. Ce vin pétillant, de méthode traditionnelle et de la bulles, est le symbole de l'élégance et du domaine. Il est élaboré et manipulé au Domaine. finesse. Il est élaboré et manipulé au Domaine.

✂ C'est un allié raffiné de vos repas de fête (apéritif ou dessert).



Remueur automatique (Gyropalette).