

- > **Domaine** : Domaine charbonnier
- > **Vigneron** : Michel et Stéphane Charbonnier
- > **Ville** : Chateaufvieux
- > **Région** : Loire
- > **Appellation(s)** : Touraine, Rosé de Loire, Méthode traditionnelle...
- > **Surface cultivée** : 20.60 ha
- > **Vol. de production** : 80 000 btl
- > **Terroir(s)** : Argile à silex et Limon argileux



## La philosophie du domaine :

Le domaine charbonnier, propriété familiale de 20.60 ha situé sur les coteaux du cher, au cœur des châteaux de la Loire. Michel et Stéphane représente la 3 génération suite à la création de l'earl en 2009. Notre encépagement est constitué avec 40 % de cépages blanc et 60 % de cépages rouges. Michel s'occupe principalement des vignes et Stéphane de la vinification et de la commercialisation. Propriétaires Récoltants, nous apportons le plus grand soin à notre vignoble ainsi qu'à l'élaboration de nos vins en alliant tradition et nouvelles technologie.

## Mode de conduite de la vigne, vinification et élevage :

Tout au long de l'année, un travail rigoureux et précis est effectué dans nos parcelles en fonction du cépages : maîtrise des rendements dès la taille , suivi d'ébourgeonnages, enherbement naturel ou par semis dans le rang, effeuillage sur certains cépages. Concernant la vinification la quasi totalité de vendange se fait de façon mécanique avec un égrappage. Nous sommes équipés d'un chai de vinification récent avec un équipement de maîtrise des températures pour l'élaboration de vins fruités. Nous filtrons nos vins à l'aide d'un filtre tangentiel de manière à respecter l'intégralité du fruit. Nos mise en bouteilles se font début février jusqu'à la fin de l'année en fonction des vins concernés.

## Quelques références :

Concours des Vignerons indépendants, Concours des Grands Vins de France à Macon, Concours Départemental des Vins du Loir et Cher, Concours des Ligiers à Angers, Concours des Lys à Tours, Concours des Journées gastronomiques de Sologne, Guide Hachette des vins, Guide Gilbert et Gaillard, Guide Dussert Gerber Premier Grands Vins Classés, Challenge International du vin, Concours des Sauvignon, Concours des Malbecs ...

## NOS VINS

**TOURAINES Sauvignon**  
( 100 % Sauvignon )

**ROSE DE LOIRE « L'élégance »**  
( 40 % Gamay, 55 % Cabernet Franc et 5 % Pineau d'aunis )

**TOURAINES Pinot Noir**  
( 100 % Pinot Noir )

**TOURAINES Cot « Malbec »**  
( 100 % Cot )

**TOURAINES Cuvée Prestige"**  
( 60 % Cot & 40 % Cabernet Franc )

**Fines Bulles Methode Traditionnelle** (50% chenin, 50% Chardonnay )

**Fines Bulles Methode Traditionnelle** (30% Cot, 40% Cabernet, 30% Gamay )

**TOURAINES Gamay**  
( 100% Gamay )