



Les Rouannières

Anjou Villages

C'est la déclinaison en rouge du terroir des Rouannières, situé sur le haut du coteau, plein Sud devant le village de Pierre Bise, ce mésoclimat se définit par une large ouverture d'horizon. (20km à 180), un sol très mince et une roche dure, volcanisme basique. L'aptitude au délitement de cette roche favorise l'enracinement et la survie des plantes, et la structure gonflante de l'argile issue de cette spilite renforce leur résistance à la sécheresse.

L'originalité du secteur Spilite de Pierre Bise se traduit par une flore et une faune originales puisqu'une réserve nationale gère aujourd'hui ce milieu. Une soixantaine de plantes méditerranéennes y trouvent leur limite Nord en Europe. Des cigales des montagnes cohabitent avec un couple d'aigles sur cet espace.

L'expression de ce terroir original se traduit par une forte minéralité, par une densité en bouche et une lenteur d'ouverture du vin. L'absence de schistes ôte toute amertume pour mieux libérer le côté cristallin et la souplesse que confère la spilite au raisin. L'originalité des argiles est à l'origine de la fraîcheur des fruits rouges avec une dominante de cerises noires ou de mûres.



- **Situation** : Coteaux et plateaux orientés Sud/Sud-Ouest. Forte influence du vent.
- **Terroir** : Spilite (roche de volcanisme basique).
- **Surface** : 2 ha 50
- **Age moyen des vignes** : 35 ans
- **Cépage** : 70% Cabernet Franc et 30 % Cabernet Sauvignon.
- **Mode de conduite** : Vignes étroites (5500 pieds/ha) enherbées sur l'inter-rangs. Epamprage en juin, puis éclaircissage en juillet, manuellement, afin d'optimiser l'aération des grappes pour une bonne maturité.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, la plus tardive possible.
- **Vinification** : Vendange égrappée, macération en cuves puis élevage en cuves et en barriques.
- **Accompagnement** : convient naturellement aux viandes rouges, gigots et sur tous les plats à sauce relevée.