

## Wine-growing

The vines have been grown by reasoned protection since 1998 .

A strict observation and a thorough knowledge of the living environment of the vineyard allow us to make our job as wine-growers fit it with the respect of ecosystems and soils.

Such a process is in keeping with our continuous search for quality and true feature.



## Location/Terroir

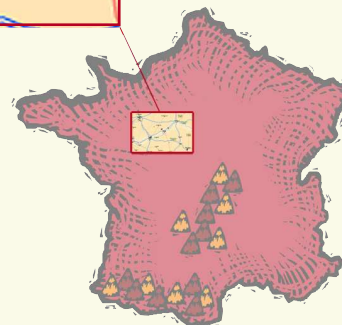
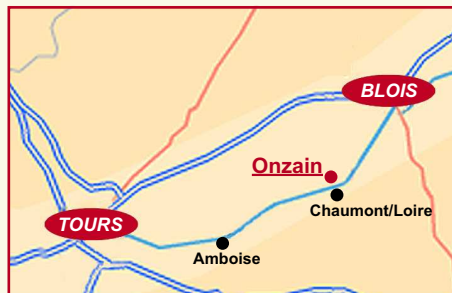
The Vaucorneilles estate is located in Onzain, in the Loir et Cher (41), department of the Center region of the France. Onzain is in opposite of the beautiful Chaumont-sur-Loire castle (Parks and Garden International Festival from June to October).

The vineyard area is made of 13,65 hectares situated around the village, on the best wine-growing soil. That is to say on "Première Côte" and "Côte de la Loire".

**Soil** : Clay with flints named "Perruche".

**Climate** : Temperate, semi-oceanic.

**Aspect** : South, south-west.



Le Val de Loire, le site le plus vaste jamais inscrit en France au patrimoine de l'UNESCO.

Du bord de Loire, entrer dans Onzain et suivre "La Route des Vignobles en Val de Loire".

Puis prendre la rue Gustave Marc.

Au stop, prendre à gauche, la rue Gilbert Navarre direction Herbault.

La rue de l'Égalité est la deuxième à gauche.



# Les Vaucorneilles

## Vins de Touraine-Mesland



## Val de Loire



Christine et Gilles CHELIN, Vignerons

E.A.R.L. LES VAUCORNEILLES

10, rue de l'Égalité 41150 ONZAIN

Tél : 02 54 20 72 91 / 06 07 98 88 45

Fax : 02 54 20 74 26

email : les.vaucorneilles@wanadoo.fr

www.loire-touraine-mesland-vaucorneilles.fr

## La culture de la vigne

Les vignes sont cultivées selon des principes écologiques garantissant une production de qualité respectant l'environnement.

Les règles de production sont basées sur l'observation de la vigne et assurent la traçabilité des pratiques viticoles.

La connaissance du milieu vivant du vignoble nous permet d'intégrer notre travail de vigneron dans le respect des écosystèmes et du terroir. Cette démarche répond à un désir constant de recherche de qualité et de typicité.



## La situation/Le terroir

Le domaine Les Vaucorneilles se situe à Onzain, dans le Loir et Cher (41), département de la région Centre de la France. Onzain est située face au Château de Chaumont-sur-Loire (Festival International des Parcs et Jardins du mois de juin au mois d'octobre).

Les Vaucorneilles est un domaine de 13,65 hectares de vignes, situées autour du village, sur les meilleurs terres viticoles, c'est à dire en 1ère Côte et Côte de la Loire.

**Le sol :** Argile à silex du type "Perruche".

**Le climat :** Tempéré, semi-océanique.

**L'exposition :** Sud, Sud-Ouest.

## Les Vins A.O.C.

### Rouges

**Touraine-Mesland :** Assemblage des cépages Gamay, Cabernet-franc et Côt. Vin bien structuré, très net, tout en finesse.

*arômes :* framboise, cassis, réglisse.

*garde :* 5 à 10 ans.

A consommer avec viandes et fromages.

### Rosés

**Touraine-Mesland :** Cépage Gamay. Vin bien structuré, très net, tout en finesse.

*arômes :* fraise, bonbon anglais.

*garde :* à boire jeune.

A consommer avec barbecues, pizzas, salades.

**Touraine-Mesland 1/2 sec :** Cépage Gamay. Vin légèrement doux.

*arômes :* fraise, bonbon anglais.

*garde :* 3 à 5 ans.

A consommer avec l'apéritif ou l'après-midi, avec desserts, plats épicés et orientaux.

**Méthode traditionnelle :** Cépages Gamay.

*arôme :* fleurs

A consommer avec l'apéritif, nature, avec tout un repas.

### Blancs

**Touraine-Mesland :** Assemblage des cépages Chenin et Chardonnay.

*arômes :* coing, tilleul, litchi, pêche et abricot.

*garde :* 3 à 5 ans

A consommer avec l'apéritif, nature, avec des poissons en sauce.

**Touraine-Sauvignon :** Vin fin aux arômes intenses.

*arômes :* ananas, bourgeon de cassis, genêt, pierre à fusil, valériane et musc.

*garde :* à boire jeune.

A consommer avec poissons grillés ou froids, crustacés, fruits de mer, fromages de chèvre.

**Méthode traditionnelle :** Assemblage des cépages Chenin et Chardonnay.

*arômes :* fleurs d'acacias, miel et foin séché.

A consommer avec l'apéritif, nature, avec tout un repas.

## The A.O.C. wines

### Red wines

**Touraine-Mesland :** Blend of Gamay, Cabernet-Franc and Côt grape varieties. Aromas of raspberry, blackcurrant, liquorice. Wine with a good structure, very neat and fine. This is a medium-term cellaring wine, 5 to 10 years. To drink with meats or cheeses.

### Rose wines

**Touraine-Mesland :** Gamay grape varieties. Aromas of strawberry, fruit sweets. To drink young with barbecues, pizzas, salads.

**Touraine-Mesland 1/2 sec :** Gamay grape varieties. Lightly sweet wine. Aromas of strawberry, fruit sweets. Will keep 3 to 5 years. To drink at the aperitif or during the afternoon, with desserts, spicy or asian meals.

**Méthode traditionnelle :** Gamay grape variety sometimes blended with Gamay. Aromas of flowers. To drink at the aperitif, alone, all along the meal.

### White wines

**Touraine-Mesland :** Blend of Chenin and Chardonnay grape varieties. Aromas of quince, linden, lychee, peach, apricot. Can be kept 3 to 5 years. To drink at the aperitif, alone, with fish in sauce.

**Touraine-Sauvignon :** Aromas of pineapple, blackcurrant bud, broom, flint, valerian, musk. To drink young with grilled or cold fish, shellfish, seafood, goat cheese.

**Méthode traditionnelle :** Blend of Chenin and Chardonnay grape varieties. Aromas of acacia flower, honey, dried hay. To drink at the aperitif, alone, all along the meal.

