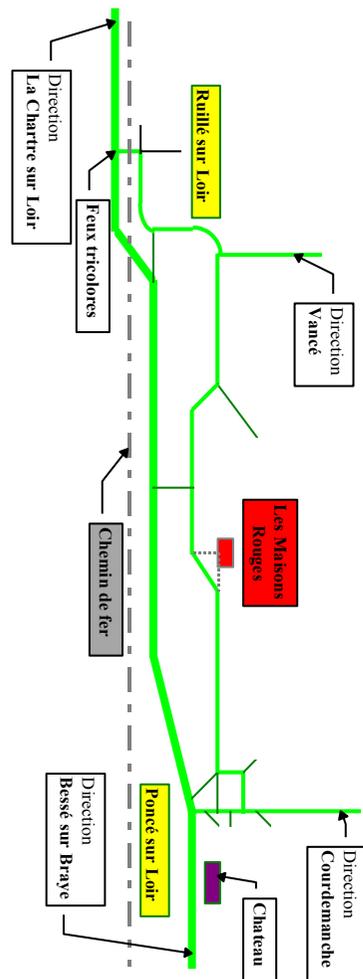


## Pour nous visiter

Ouvert tous les jours sur rendez-vous



De la Chartre sur Le Loir (entre Le Mans et Tours):

Arrivé à Ruillé sur Loir prendre aux feux à gauche, à partir du passage à niveaux suivre les panneaux « les Maisons Rouges » (à droite direction Vancé et ensuite deuxième à droite).

# JASNIERES ET COTEAUX DU LOIR

Appellation d'origine  
contrôlée

## Domaine Les Maisons Rouges

Elisabeth et Benoît  
JARDIN  
Vignerons

26 route des Hautes Touches  
72340 Ruillé sur Loir

☎: 02 43 79 50 09

06 87 14 45 51

[mr@maisonsrouges.com](mailto:mr@maisonsrouges.com)

[www.maisonsrouges.com](http://www.maisonsrouges.com)

## Les Maisons Rouges

Le domaine "Les Maisons Rouges" s'étend sur 6 hectares au cœur même des exceptionnelles mais confidentielles Appellations Contrôlées Jasnières et Coteaux du Loir.

En culture agrobiologique (label AB) et en reconversion vers la biodynamie depuis 2009 (certifications Ecocert, Biodyvin), nous effectuons une culture naturelle de la vigne sans insecticide ni produit de synthèse avec des préparations à base de plantes en limitant fortement l'utilisation du cuivre. Le sol est cultivé et ensemencé avec nos préparations et nos composts. Nous pratiquons une taille courte, de façon à obtenir de petits rendements de qualité (en moyenne 25 hl/ha sur l'exploitation), exprimant fortement la typicité minérale de notre terroir.

Nous appliquons la même démarche naturelle à nos vinifications, aucune levure ou produit œnologique n'est ajouté dans le vin. Une dose de soufre minimum est introduite pour protéger le vin, en général uniquement à la mise en bouteille.

La vinification est faite par parcelle pour les blancs et par âge de la vigne pour les Coteaux du Loir rouge de Pineau d'aunis.

Les vendanges manuelles en caisses s'effectuent dans le courant du mois d'octobre. Cela, nous permet de patienter jusqu'à la maturité maximum des raisins et même jusqu'à la surmaturité les années favorables. Nous pouvons ainsi procéder à des tris successifs dans les mêmes parcelles pour obtenir des vins blancs variant du sec jusqu'au moelleux.

Nos vins blancs issus d'un cépage unique le Chenin, sont le plus souvent secs ou secs tendre, mais certaines années permettent d'obtenir des grands moelleux (millésime 2005 et 2009).

Nous élevons tous les Jasnières et les Coteaux du Loir un à deux ans dans des barriques. Cet élevage en bois noble non

neuf, leur apporte tous les éléments nécessaires pour offrir des arômes complexes et subtils et une grande aptitude au vieillissement. La cuvée la Bosserie est élevée en cuve pour mettre en valeur ses arômes de fruit.

Nos vins rouges ont une saveur épicée très originale apportée par le cépage Pineau d'Aunis, cépage historique de la Loire et de notre vallée du Loir. Nous l'utilisons seul dans nos cuvées, sans assemblage avec d'autres cépages. Les plus jeunes vignes âgées de 14 ans à 50 ans sont assemblées dans la cuvée « Garance » et les vieilles vignes de 50 ans à plus de 100 ans donne la cuvée « Alizari ». Nos vins rouges sont le plus souvent très aromatiques entre les poivres et les fruits rouges mais montrent une structure puissante, particulièrement avec nos vieilles vignes de Pineau d'Aunis.

## Prix courant

Valable à partir du 1 janvier 2012

Ce tarif remplace et annule les précédents.

### Jasnières sec

2011 L'Éclos (sec)	12,00
2010 Sur le Nez (sec)	19,00
2010 Molières (moelleux)	19,00
2009 Inclinaison (moelleux)	29,00

### Coteaux du Loir blanc

2010 Dans les perrons (sec tendre)	9,50
2010 Derniers grains (moelleux)	15,50

### Coteaux du Loir rouge

2010 Garance Pineau d'Aunis	11,50
2009 Alizari Pineau d'Aunis	19,00