



**Portes ouvertes le 20 juin 2020**

## Le domaine viticole

Créé en 1967, le domaine du Haut Bellay voit le jour avec la création du lycée viticole Edgard Pisani, sur les hauteurs de la ville médiévale de Montreuil-Bellay.

Ses 14 hectares de vignes profitent d'un terroir caractéristique sur lequel sont cultivés les deux cépages emblématiques de la vallée de la Loire : le Chenin pour les blancs et le Cabernet franc pour les rouges et rosés.

Aujourd'hui, l'équipe de l'exploitation fait vivre le domaine avec l'aide des élèves, apprentis et stagiaires du lycée, du CFAA 49 et du CFPPA Edgard Pisani.

Ils œuvrent au quotidien pour vous proposer des vins élaborés dans des conditions optimales, cela dans un cadre moderne et convivial.

Engagés depuis 2011 dans une démarche de production en agriculture biologique, nos cuvées Saumur rosé, Cabernet d'Anjou et notre jus de raisin en portent aujourd'hui le label.

© Florent Vannier

## Domaine du Haut Bellay

BP 10007 – Route de Méron - 49260 Montreuil-Bellay

T. +332 41 40 19 24

[www.domaineduhautbellay.fr](http://www.domaineduhautbellay.fr)



## Service commercial

02 41 40 19 24

[contact@domaineduhautbellay.fr](mailto:contact@domaineduhautbellay.fr)

## Horaires d'ouverture

Du lundi au samedi  
De 9h à 12h et de 14h à 18h

*Fermeture les jours fériés et pour les fêtes  
de fin d'année*



## Vin de Saumur Crémant de Loire

Vente au caveau  
Dégustation  
Visite du domaine  
Accueil de groupe



[www.domaineduhautbellay.fr](http://www.domaineduhautbellay.fr)



## Les événements à venir

- > 20 juin 2020 : Portes ouvertes du domaine
- > Les jeudis de juin et vendredis de juillet :  
Afterwork au domaine
- > Les 20 et 21 novembre 2020 : Viniflore



## Les effervescents

Ces cuvées réalisées en méthode traditionnelle seront parfaites pour accompagner vos moments de fêtes.



### Crémant de Loire Blanc

Une bouche fruitée aux arômes d'agrumes et de fruits blancs.

*Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc*

Apéritifs et desserts



### Crémant de Loire Rosé

De fines bulles accompagnées de notes de petits fruits rouges.

*Cabernet Franc*

Apéritifs et desserts

## Les vins blancs



### Les Ormeaux - AOC Saumur Blanc

Un vin frais aux délicats arômes d'agrumes et de fruits blancs.

*Chenin - Garde de 2 à 3 ans*

Apéritifs, fruits de mer, poissons, fromages frais



### Les Six Chênes - AOC Saumur Blanc

Elevée et vinifiée en fût pendant 1 an, cette cuvée possède de belles notes de fruits blancs accompagnées de subtiles notes de vanille.

*Chenin - Garde de 2 à 3 ans*

Poissons, viandes blanches, fromages

## Les vins rosés



### Saumur Rosé Bio

Ce rosé sec apporte de la fraîcheur tout en dévoilant ses qualités aromatiques et fruitées.

*Cabernet Franc - Garde de 1 an*

Apéritifs, entrées, crudités, charcuteries, grillades



### Cabernet d'Anjou Bio

Un rosé tendre vinifié en demi-sec, qui se caractérise par sa fraîcheur, sa souplesse et sa douceur.

*Cabernet Franc - Garde de 1 an*

Apéritifs, entrées, crudités, desserts



## Les jus de raisin



### Jus de raisin Bio

*Cabernet Franc*

Conservation  
2 ans



## Les vins rouges



### Le Cormier - AOC Saumur Rouge

Un vin léger et fruité aux arômes de petits-fruits rouges.

*Cabernet Franc - Garde de 3 à 5 ans*

Buffets, viandes blanches, grillades, fromages



### Les Hauts de Caterne AOC Saumur Rouge

Un vin équilibré, aux notes de fruits rouges intenses et épicées.

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Garde de 5 à 8 ans*

Viandes rouges, gibiers, fromages



### L'Ammonite - AOC Saumur Rouge

Un vin élevé et vinifié en fût pendant 1 an. Il possède des arômes de petits fruits rouges auxquels se mêlent des notes subtiles de vanille et d'épices.

*Cabernet Franc - Garde de 5 à 8 ans*

Viandes rouges, gibiers

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Expédition minimale de 24 bouteilles, par carton de 6 bouteilles d'un même vin, 12 demi-bouteilles ou 3 magnums = 6 bouteilles.

Paiement à réception de la facture par chèque bancaire ou postal, libellé à l'ordre du "régisseur du service commercial".

Les prix sont calculés suivant la quantité totale de cartons expédiés à la même adresse.

En cas de colis défectueux merci d'émettre des réserves auprès du transporteur puis consultez-nous.

Nos vins sont vendus dans la limite des stocks disponibles. Nous nous réservons la possibilité de changer de millésime en cas de rupture.