



Domaine de Saint-Just

Lignes de vignes et de vin n°7

Dans le Vignoble

Culture biologique: passage à l'acte

J'étends aujourd'hui à l'ensemble du domaine la démarche d'agriculture biologique initiée dès 2006 sur ma parcelle de Clos Moleton. Au quotidien, ma priorité est de veiller au bien-être de la plante, de comprendre les mécanismes naturels, de tout mettre en oeuvre pour que les fruits soient les plus beaux possibles: sans engrais chimique, sans pesticide et sans désherbant chimique sur des terres fertilisées exclusivement au fumier composté de vache. En cas de nécessité, la plante est protégée avec des sels de cuivre (bouillie bordelaise) et des extraits de plantes (ortie, prêle).

Notre label AB sera délivré par QUALITEFRANCE organisme indépendant et certifié par l'Etat.

Vigne & Nature



Dégustations gourmandes : une soirée au domaine

Venez partager avec nous une soirée d'été au domaine et découvrir des accords mets et vins sélectionnés par notre oenologue en partenariat avec un artisan saumurois des métiers de bouche. Vous découvrirez les secrets d'élaboration de nos cuvées et passerez maître dans l'art d'associer mets et vins !



Réservez vos places dès maintenant !

5 €/pers

11 & 25 juin
9 & 23 juillet
7 août

3 & 17 septembre
Renseignements & réservation au
02 41 51 62 01

Présentation du millésime 2009

La qualité du millésime associée à notre volonté de limiter les rendements à 40-45 hl/ha nous a permis de vinifier des fruits d'une justesse exquise.

Gamme Plaisir :

Les **Terres Rouges** sont juteuses, charnues et affichent une très belle minéralité.

Les **Perrières** nous révèlent des parfums d'agrumes et de fruits exotiques, le tout porté par la fraîcheur naturelle du Chenin de Loire.

Gamme Haute Couture:

Montée des Roches et **Coulée de St-Cyr** 2008 : ce millésime se met en place et laisse entrevoir de très belles bouteilles. A carafier pour le moment.

Clos Moleton 2008: l'élevage en barrique sera prolongé de 12 à 24 mois afin d'affiner au mieux ce cru d'exception. Il sera disponible à partir de septembre 2010.



La Coulée de Saint Cyr



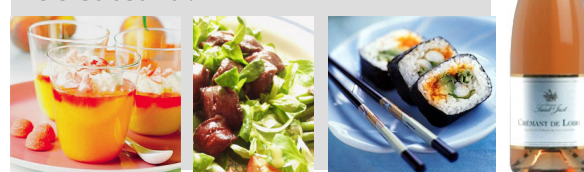
Gastronomie

« Toute la gamme est irréprochable. Les blancs, d'une finesse exquise, constituent un hymne à la délicatesse. L'âge respectable des vignes y est pour beaucoup, le talent également. Nez velouté, matière délicate et absolument raffinée. Ce Chenin, dont l'élevage sous bois est un modèle, montre une grande complexité avec de merveilleux arômes d'agrumes. »

Terre de Vins N°4 - Mars/Avril 2010

Crémant Rosé:

Idéal en apéritif, le Crémant de Loire Rosé accompagnera avec brio vos salades printanières, desserts aux fruits d'été et les incontournables sushis !



Domaine de Saint-Just

Yves & Arnaud Lambert - Mollay - 49 260 Saint-Just-sur-Dive - Tel: 02 41 51 62 01 - Fax: 02 41 67 94 51 - infos@st-just.net

www.st-just.net