

## Château de Passavant

### Commande groupée

Le Château de Passavant est situé au Sud de l'Anjou dans le Haut-Layon à la source de la rivière du même nom, le vignoble s'étend sur 55 hectares conduit en agriculture biologique depuis 1998 et en agriculture biodynamique depuis 2011.

Claire Lecomte, Olivier Lecomte et François David associés au sein de la SCEA David-Lecomte gèrent le domaine depuis 1993. Ils représentent la quatrième génération de vignerons menant le château familial

Depuis 1998, le vignoble du Château de Passavant est conduit selon les règles de l'agriculture biologique certifiée. En septembre 2011, le vignoble obtenait la certification biodynamique : Demeter.

Les vinifications sont effectuées dans un chais dont la modernité contraste avec les tours séculaires du château fort. Sept appellations d'origines contrôlées y sont élaborées, et déclinées en 14 vins différents.

■ **Simplicité éthique** comprend les appellations Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Anjou Blanc et Rouge, Coteaux du Layon, vinifiées tous les ans, en volume important et mises en marché rapidement.

■ **Expression Poétique** rassemble les appellations Anjou Villages et Coteaux du Layon issues des meilleurs terroirs du Château de Passavant. Ces cuvées sont vinifiées uniquement dans les bons millésimes permettant des élevages longs.

■ **Les Cuvées Magiques** réunissent les appellations Anjou Blanc, Anjou Villages, Crémant de Loire, Coteau du Layon, exceptionnelles par leur rareté ou par leur technique d'élaboration ces bouteilles valorisent une sélection de terroirs, un millésime exceptionnel et des techniques de vinification et d'élevage originales.

Le Château nous propose à la dégustation en rouge l'Anjou (7,10 euros) et l'Anjou Village (8,95 euros), en blanc, le coteau du Layon (8,95 euros) et le Crémant (9,85).

Pour de plus ample renseignement vous pouvez aller sur le site du château (<http://passavant.net/>) ou m'appeler au 06 71 11 03 08.