

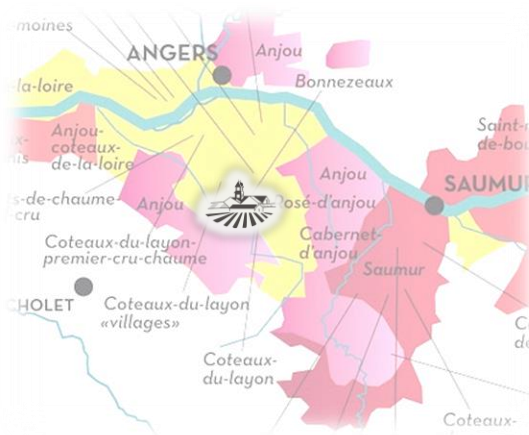
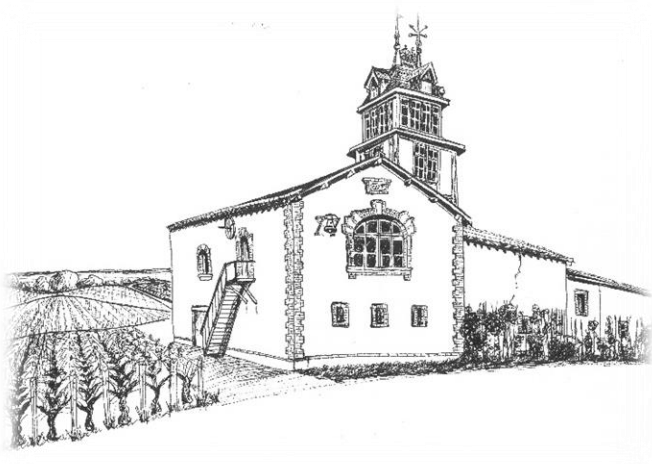


DOMAINE DES TROTTIÈRES

Fondé il y a plus d'un siècle, et propriété de la Famille Lamotte depuis 1985, le Domaine des Trottières est situé à Bellevigne-en-Layon, au cœur de l'Anjou et de la vallée du Layon. Vigneron indépendant, engagé en viticulture durable, nous produisons 18 Vins sur 9 AOP, sur toutes couleurs, dont des vins doux et fines bulles.

Anjou – Anjou-Villages – Rosé de Loire – Rosé & Cabernet d'Anjou
Anjou Blanc – Coteaux du Layon – Bonnezeaux – Crémant de Loire

Notre grande expérience, reconnue et constamment récompensée (Vigneron de l'année du Guide Hachette 2021 en Val de Loire), nous permet de vous proposer une large gamme de vins fins, associant respect de la tradition à un esprit novateur. Typicité et originalité sont ici associées, en respectant l'héritage et les traditions de notre Terroir, tout en sachant faire preuve de créativité, avec des cuvées à petit degré ou sans sulfites ...



Cliquez sur cette icône pour télécharger la fiche technique détaillée de chaque cuvée



Anjou Blanc – Chenin Blanc 100 %



Anjou « Chenin Clair de Lune »



Minéral, rond et subtil
Terroir : Schistes – Argilo Sableux

Chenin 100 %
Élevage en cuve sur lies fines : 6 mois
Vin blanc sec

Anjou « Expression »



Un grand Blanc de Loire, riche, minéral et finement boisé
Terroir : Schistes – Argilo Sableux

Chenin 100 %
Élevage en fûts : 6 mois, boisé subtil
Vin blanc sec

Anjou 9 1/2



Seulement 9.5 % d'Alcool - Fruité et rond
Terroir : Schistes – Argilo Sableux

Chenin 100 %
Petit degré d'Alcool, limité au minimum imposé par l'AOC
Vin blanc demi-sec (environ 40g/L)



Rosé de Loire & Rosé d'Anjou – Gamay & Grolleau



Rosé de Loire « Champ d'Oiseaux »



Brillance, fraîcheur, et finesse des arômes
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Grolleau – Gamay – Pinot noir
Élevage en cuve sur lies fines : 3 mois
Vin rosé sec

Rosé d'Anjou « Champ d'Oiseaux »



Touche acidulée, fraîcheur et gourmandise
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Gamay - Grolleau - Pineau d'Aunis
Élevage en cuve sur lies fines : 3 mois
Vin rosé demi-sec (environ 20 g/L)

Rosé d'Anjou 8 1/2



Seulement 9 % d'Alcool (Muté à 8.5 %)
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Grolleau 100 %
Petit degré d'Alcool, limité au minimum imposé par l'AOC
Vin rosé demi-sec (environ 35 g/L)

Cabernet d'Anjou – Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon



Cabernet d'Anjou « Champ d'Oiseaux »

Rondeur et gourmandise pour un vin de Terroir.
Terroir : Graves – Sablo argileux

Cabernet Sauvignon 100 %
Elevage en cuve sur lies fines : 3 mois
Vin rosé demi-sec (environ 25 g/L)



Cabernet d'Anjou 9 1/2

Seulement 10 % d'Alcool (Muté à 9.5 %)
Terroir : Graves – Sablo argileux

Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon
Petit degré d'Alcool, limité au minimum imposé par l'AOC
Vin rosé demi-sec (environ 35 g/L)





Anjou Rouge – Typicité Cabernet



Anjou 1927

Léger, facile à accorder, un véritable vin d'épcuriens
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon
Elevage en cuve sur lies fines : 12 mois
Rouge sur le fruit, peu tannique

Un(e) Tour en Anjou - Sans Sulfites ajoutés

Croquant, gourmand et sans sulfites ajoutés
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Cabernet Franc – Cabernet Sauvignon
Mise en bouteille sous azote pour garantie de stabilité
Rouge sur le fruit, concentré

Anjou-Villages – Du Cabernet Franc au Cabernet Sauvignon



Anjou « Villages »

Elégant et équilibré, tanins fins et rondeur
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
Elevage en cuve sur lies fines : 18 mois
Equilibre, fruit et tanins fins

Anjou Villages « Expression »

Noblesse et puissance d'un grand Anjou Villages
Terroir : Graves – Sablo limoneux

Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
Elevage en fûts : 18 mois
Richesse, puissance et boisé subtil

Anjou-Villages « Faustina »

Millésime d'exception en vinification intégrale
Terroir : Argilo schisteux et graves

Cabernet Sauvignon 100 %
Sélection rigoureuse et maturité parfaite de vendange
Fermentation, vinification et élevage de 30 mois
intégralement réalisé en barriques.





Crémant de Loire – Chenin Blanc & Chardonnay



Crémant de Loire « La Pierre Couverte » - Brut



Méthode Ancestrale (Tirage à partir des sucres naturels du raisin)
Terroir : Argilo schisteux, sables et graves

Chenin , Chardonnay
Élevage avant dégorgement : 2 ans sur lattes minimum
Crémant de Loire Brut : dosage < 8 g / Litre

Crémant de Loire « Loire & Sens » - Brut Nature



Brut Nature (Sucres naturels du raisin – Aucune Liqueur)
Terroir : Argilo schisteux, sables et graves

Chardonnay 100 %
Élevage avant dégorgement : 2 ans sur lattes minimum
Crémant de Loire Brut Nature : Dosage 0 g / Litre

Coteaux du Layon & Bonnezeaux – Chenin Blanc 100 %



Coteaux du Layon « Les Ondines »

Équilibré, rond et de grande finesse.
Terroir : Schistes – Sables gréseux

Chenin Blanc 100 % Vendange sur pourriture noble
Élevage en cuve sur lies fines : 6 mois
Vin doux, vendanges semi tardives
Sucres résiduels : environ 80 g/L



Bonnezeaux « Clos du Moulin des Quarts »

Une inoubliable expression de Terroir.
Terroir : Schistes gréseux

Chenin Blanc 100 % Vendange sur pourriture noble
Élevage en fûts : 6 mois
Vin liquoreux, vendanges semi tardives
Sucres résiduels : environ 130 g/L





Tarifs des Vins 2023

Prix TTC – Départ domaine

Frais de port offerts à partir de 18 bouteilles*

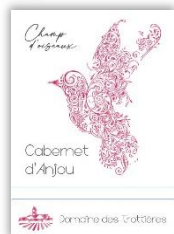
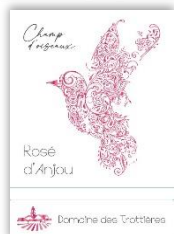
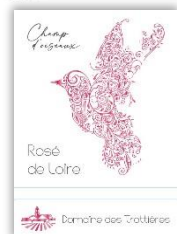
5 % de remise à partir de 100 € d'achats

10 % de remise à partir de 200 € d'achats



Des vins
et des personnalités
authentiques

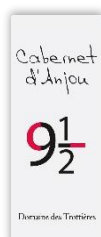
* Frais de port 15 € TTC – France métropolitaine hors îles et montagnes.
Remises non cumulables – prix unitaires TTC



Rosé de Loire – Champ d'Oiseaux 7.00 €

Rosé d'Anjou – Champ d'Oiseaux 7.00 €

Cabernet d'Anjou – Champ d'Oiseaux 7.30 €



Rosé d'Anjou – 8 1/2 7.90 €

Cabernet d'Anjou – 9 1/2 7.90 €

Anjou – 9 1/2 9.50 €



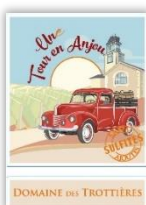
Anjou – Chenin Clair de Lune 8.50 €

Anjou – Chenin (Sans sulfites) 8.90 €

Anjou – Expression 10.50 €

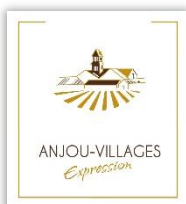
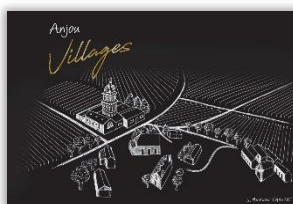
Crémant de Loire Tradition 11.50 €

Crémant de Loire L&S 16.00 €



Anjou – 1927 8.50 €

Anjou – Un(e) Tour en Anjou 9.50 €

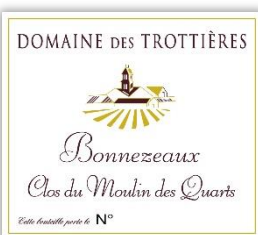
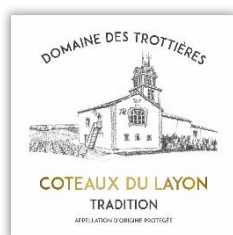


Anjou-Villages – Villages 8.90 €

Anjou-Villages – Expression 11.50 €

Anjou-Villages – Expression (Magnum) 22.50 €

Anjou-Villages – Faustina 20.00 €



Coteaux du Layon – Tradition 9.90 €

Coteaux du Layon – Les Ondines 13.00 €

Bonnezeaux – Clos du Moulin des Quarts 20.00 €

Bonnezeaux – Clos du Moulin des Quarts (50 cl) 16.00 €