

## RESPECT DES ÉQUILIBRES NATURELS, OBSERVATION, RÉFLEXION ET MAÎTRISE SONT NOTRE ENGAGEMENT.

Depuis 1895, les Coirier portent le blason viticole de Pissotte. La demeure est centenaire, la glycine y fleurit chaque printemps. La Vendée coule aux pieds du vignoble familial de 24 ha, adossé à la forêt de Mervent-Vouvant. Son sol argilo-siliceux donne aux vins de Pissotte leur typicité et la finesse de leurs arômes. Dans la fraîcheur de la cave on apprécie la chaleur de l'accueil. Ici on est vigneron de père en fils. Les générations passent, les valeurs restent : « tradition, équilibre, respect des choses de la vie ».

Terra Vitis garantit la production de vins de qualité par des méthodes écologiquement optimisées en vue de préserver le patrimoine viticole pour le transmettre aux générations futures. « Terra Vitis, la signature de vignerons français qui respectent la nature, les hommes et élaborent des vins pour le plaisir du dégustateur.

Situated on the southern edge of the vendee plains and facing due the forest of Mervent-Vouvant, pissotte benefits from the exceptionally favourable amount of sunshine enjoyed by the area. The unusual composition of its soil, mainly clay and silica, gives the wines of pissotte their lightness and the great elegance of their bouquets. The respect for tradition linked with modern technology ensures that pissotte is always a well-balanced wine of distinction. Terra Vitis: Sustainable viticulture.

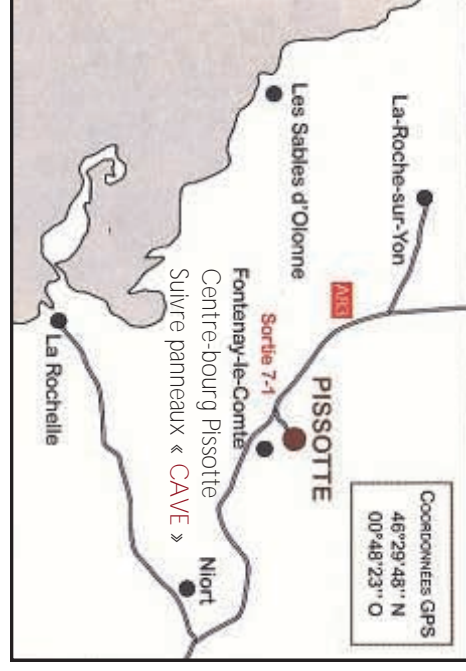


### Horaires d'ouverture:

12h00 et 14h30—18h00 tous les jours (sauf dimanche et jours fériés) de mai à septembre. Vendredi et samedi en basse saison.

Tél : +33(0)2 51 69 40 98  
Fax : +33(0)2 51 69 74 15  
coirier@pissotte.com  
www.pissotte.com

Vignerons depuis 1895



DOMAINE COIRIER

AOC FIEFS VENDEËNS PISSOTTE

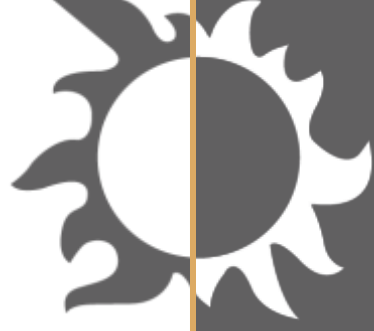
VINS DU VAL DE LOIRE

VENDEË

" LA PETITE GROIE"  
15, rue des gélinières  
85200 Pissotte  
Vendée - France-



DOMAINE  
**COIRIER**



VINS DE  
*Pissotte*

www.pissotte.com



## AOC FIEFS VENDEENS PISSOTTE



### ORIGINE 37,5CL ET 75CL.

- Le blanc donne avec beaucoup de distinction, fraîcheur et fruité original. Il accompagne particulièrement bien les crustacés et tous les poissons. Assemblage de chenin et chardonnay.
- **Le rosé, couleur framboise et nez rappelant la fraise des bois, s'accommode très bien avec les repas d'été,** salades de saison et toutes les grillades. Assemblage de gamay, pinot noir et cabernet franc.
- **Le rouge peut se boire dans l'année ou se garder 4 à 5 ans. Il agrémenté parfaitement les viandes au four (canard, porc ou bœuf). Assemblage de pinot noir, cabernet franc et négrette.**



### PETITE GROIE ET MÉLUSINE 75CL.

Hommage aux générations qui se sont succédées sur le domaine, « La Petite Groie », en référence à la nature du sol : les terres de Groie, en limite sud de la maison, adossées aux collines argilo-siliceuses du pré-bocage **vendéen, C' est un assemblage** de chenin et de chardonnay issus de macérations pelliculaires longues, premier jus de pressurages lents, élevés 12 mois en fûts de 400 litres.

La fée Mélusine de la légende symbolise cette cuvée exceptionnelle. Choix parcellaire de pinot noir assemblé au cabernet franc et au cabernet sauvignon, cette cuvée élevée 12 mois en fûts de chêne de la forêt de Mervent-Vouvant mérite toute votre attention.



### LE CÈDRE 75CL, BIB 3 LITRES (EN SAISON).

Hommage au cèdre centenaire qui veille sur notre domaine, cette sélection vous offre tout le plaisir des vins de partage. Choix des cuvées primaires, « Le Cèdre » est disponible en grande et moyenne distribution.

## AUTRES VINS DU DOMAINE



### IGP « VAL DE LOIR VENDEE » ZEN LE VIN 75CL.

ZEN Blanc: Robe jaune d'or, nez puissant de poire, manqué, acacia et violette, souple et charnu, belle longueur Pour accompagner vos fruits de mer, poissons, crudités et autres fromages en apéritif.

ZEN Rosé: Rosé saumoné, nez délicat de framboise et de grenade, bouche rafraîchissante, persistance et longueur. Pour tous vos apéritifs, tapas, repas d'été et grillades, convivialité assurée.

ZEN Rouge: **Rouge groseilles rubis, nez discret de cassis et d'épices, bouche souple et fruitée. Pour toutes** vos viandes blanches et rouges, rôties ou à la plancha.



### LA TONNELLE - MÉTHODES TRADITIONNELLES 75CL.

**Mousseux "Blanc de Noir" élaboré à partir du cépage pinot noir, élevé 18 mois sur lattes.** Fines bulles, brut selon la Méthode Traditionnelle.

### MOELLEUX MÉLODIE 50CL.

Cuvée douce récoltée à maturité avancée. Nez de pêches et poires. Bouche ronde et fraîche avec une note d'ananas. **A servir frais pour un agréable apéritif. En bouteille de 50 cl exclusivement.**