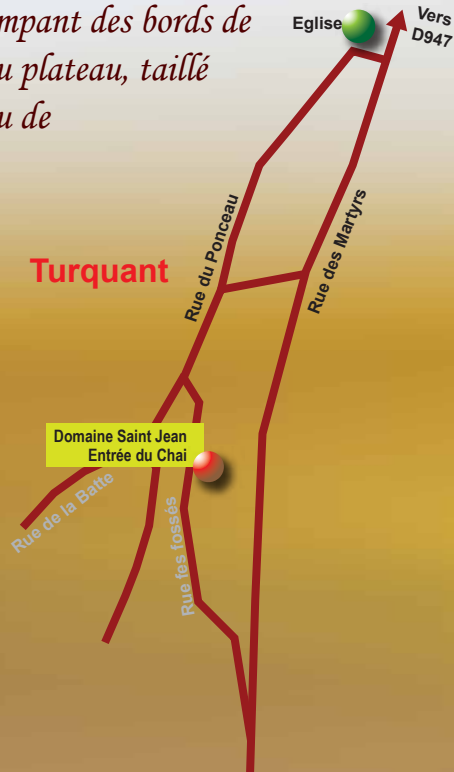


Domaine Saint Jean



Au coeur des appellations Saumur et Saumur Champigny, le Domaine Saint Jean se situe à Turquant, village de charme de la côte Saumuroise, grimpant des bords de la Loire jusqu'au plateau, taillé à même le coteau de tuffeau blanc.



S.C.E.V.
Jean-Claude Anger
3 rue des Fossés
49730 TURQUANT
☎ 06 16 54 02 45
✉ anger.domainestjean@laposte.net

Ouvert tous les jours,
sauf le dimanche.
8h - 12 h / 14 h - 18 h
(Merci de téléphoner pour prendre rendez-vous)



Domaine Saint Jean



Jean-Claude Anger

C'est dans le village de Turquant que la famille Anger exerce son métier de vigneron depuis le milieu du 19^{ème} siècle.

La réputation du domaine Saint Jean repose sur 20 hectares de Saumur Champigny, renommé pour être la meilleure appellation de l'Anjou. Cépage cabernet franc, tendre dans sa jeunesse, il acquiert, au fil des années, un goût élégant, dégagant un subtil parfum de violette, évoluant vers les petits fruits rouges, comme la framboise ou le cassis.

Quelques hectares de chenin produisent du Saumur Blanc (vin blanc sec). Le clos de la Pougé, plus vieille vigne du domaine, est destiné à l'élaboration du coteau de Saumur.



Les blancs

Le coteau de Saumur



Ce nectar plus confidentiel, le liquoreux, récolté exceptionnellement lors des grands millésimes, est un vin de longue garde élaboré par des tris successifs, issus de nos vieilles vignes de chenin.

Le Saumur blanc (Chenin)



Traditionnellement vinifié en vin blanc sec et fruité, ce vin se sert sur es poissons et les crustacés. Il est aussi très apprécié sur les fromages de chèvre.

Les rouges

Le Saumur Champigny



Le plaisir de Saint Jean est issu de jeunes vignes 100% cabernet franc. C'est un vin de plaisir, type Loire, qui accompagne très bien la charcuterie ou la viande blanche.

La cuvée "Sagesse"



Cuvée de sélection des plus vieilles vignes, provenant des meilleurs terroirs du domaine. Un élevage lent est nécessaire afin d'obtenir un vin concentré avec des tanins murs et soyeux. Il accompagne viande rouge, gibier et fromages affinés.



Nous produisons également du crémant de Loire blanc et rosé, ainsi que du Saumur Brut.