

Le Domaine :

Situé sur les hauteurs de Chinon, le Domaine de Tours-Fondettes Agrocampus s'étend sur un terroir idéal pour la viticulture. Le sol, constitué de sables coquilleux appelés Millarges, l'exposition et le climat permettent au Cabernet franc et au Chenin de révéler d'exceptionnels vins rouges, rosés et blancs. Depuis sa création, le Domaine des Millarges pratique une viticulture durable, et dans la continuité de nos efforts nous avons reçu la certification HVE 3 qui garantit le plus haut niveau d'une démarche sociétale et environnementale.

Un lieu de formation :

Crée en 1973, le Domaine fut tout d'abord un lieu d'expérimentation destiné aux professionnels. Désormais sa mission principale est de former les étudiants et apprentis de Tours-Fondettes Agrocampus aux pratiques de la culture de la vigne et à l'élaboration du vin tout en respectant l'authenticité de l'AOC Chinon.

CONDITIONS DE VENTE À L'EXPÉDITION

- > Expédition à partir de 12 bouteilles.
- > Expédition en cartons de 6 bouteilles.
- > -5% sur la commande à partir de 24 bouteilles (hors frais de livraison)
- > au-delà de 120 bouteilles, nous consulter.
- > Vins livrés par transporteur.
- > Règlement à la commande, par chèque bancaire ou postal à l'ordre de Régie des Vins EPLEFPA Tours-Fondettes. Possibilité de régler par virement.
- > Prix TTC départ cave hors frais de livraison.

FRAIS D'EXPÉDITION (Tarif TTC par bouteille)

Frais pour 2 cartons	2,50€
Frais pour 3 à 4 cartons.....	2,00€
Frais pour 5 à 7 cartons.....	1,50€
Frais pour 8 à 11 cartons.....	0,95€
Frais pour 12 à 29 cartons.....	0,75€
Frais pour 30 à 49 cartons.....	0,50€
Frais à partir de 50 cartons	Gratuit



ÉVÉNEMENTS À VENIR

MARCHÉ DE LA TRUFFE À BALLAN-MIRÉ

Dimanche 22 janvier 2023

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS STRASBOURG

Du vendredi 3 au lundi 6 février 2023

POT AU FEU GÉANT AUX HALLES DE TOURS

Samedi 11 février 2023

SALON DES VIGNERONS INDÉPENDANTS BORDEAUX

Du vendredi 10 au dimanche 12 mars 2023

VIGNERONS DANS LA VILLE À CHINON

Samedi 22 avril 2023

JOURNÉE PORTES OUVERTES DU DOMAINE DE CHINON

Samedi 10 juin 2023

TERROIR'S TOUR 2023

Vendredi 9 juin 2023 à Montreuil, Dimanche 11 juin 2023 à Paris.

PLAN



VENTE AU CAVEAU

Boutique ouverte **les jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h**
et le samedi de 9h à 12h.

EPLEFPA Tours - Fondettes Agrocampus
Exploitation Viticole • BP 40079 • 37230 Fondettes PPDC
07 55 59 67 15 • expl.viti.tours@educagri.fr



www.domaine-des-millarges.fr



Domaine des Millarges

CARTE DES VINS

TARIFS 2023



Tours-Fondettes
agrocampus

Lycée CFA CFPPA Exploitations

TARIFS TTC

valables du 1^{er} janvier au 30 juin 2023

BOUTEILLES (75 cl) Chinon Rouge

		Départ cave	Commande (Nb bouteilles)	Total €
Le Franc	2020	6,70€
Les Mûriers	2017	7,10€
Les Trotte-Loups	2015	9,00€
Les Trotte-Loups	2016	9,50€
Coup de cœur guide Hachette des vins 2019				
Les Trotte-Loups	2018	9,90€
1 Etoile Guide Hachette 2021				
Les Chainaux	2015	12,50€
Bronze Mâcon				
Les Chainaux	2016 puis 2017	13,00€
La fontaine à vin 5 litres		25,00€
La fontaine à vin 10 litres		44,00€

Chinon Rosé

Rosé	2021	6,70€
La fontaine à vin 5 litres		25,00€
La fontaine à vin 10 litres		44,00€

Chinon Blanc

Les Mûriers (Qté limitée)	2019	6,70€
Les Trotte-Loups (Qté limitée)	2020 puis 2021	9,50€
Les Chainaux	2017	14,00€

Chenin Moelleux

La Soie Fée	2018	9,90€
-------------	------	-------	-------	-------

Réduction de 5% pour toute commande dès 24 bouteilles

TOTAL €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

ROUGE



LE FRANC

Assemblage éphémère, sélectionné pour son côté fruité et frais, le Franc est un Chinon fait pour les moments conviviaux et qui ravira les palais autant sur des viandes que des fromages !

A déguster dès à présent
Assemblage :
100% Cabernet franc
Élevage : cuves inox



LES MÛRIERS

Ce vin est issu de vignes anciennement bordées de Mûriers destinés à l'élevage de vers à soie. Il exprime des arômes de petits fruits rouges. Idéal avec des grillades ou des rillons de Touraine.

Vin plaisant et fruité, à déguster dès à présent.
Assemblage :
100% Cabernet franc
Elevage : cuves Inox.



LES TROTTE-LOUPS

Issu de vignes situées sur un ancien territoire sauvage peuplé de loups, ce vin exprime toute la complexité des Chinon corsés aux arômes de fruits noirs soulignés par des tanins ronds et puissants.

A déguster avec des viandes rouges, des gibiers ou des fromages dès maintenant.
Garde 5 à 10 ans.
Assemblage : 80% Cabernet franc
20% Cabernet Sauvignon
Elevage : cuves Inox.



LES CHAINEAUX

Cette cuvée d'exception, élevée en barriques, exprime toute la noblesse des grands terroirs de Chinon.

Garde 8 à 12 ans.
Assemblage : 80% Cabernet franc
20% Cabernet Sauvignon
Elevage : barriques 9 mois.

BLANC



LES MÛRIERS

De la fraîcheur, de l'acidité, ce Chenin est à découvrir. Il pourra être dégusté autant avec une viande blanche qu'avec des fromages de vache fraise

A déguster dès à présent
Assemblage :
100% Chenin
Elevage : cuves inox



LES TROTTE-LOUPS

De production confidentielle, ce vin blanc sec présente des notes aromatiques florales d'acacia tilleul mêlées à des notes fruitées (agrumes et fruits exotiques), le tout souligné par une touche de minéralité.

A déguster avec des poissons de rivière ou un Sainte Maure de Touraine.
Assemblage : 100% Chenin
Elevage : cuves Inox



LES CHAINEAUX

Du volume, du gras, une belle complexité aromatique et une tension rafraîchissante. Vrai vin de taffetas souvent soyeux et minéral.

Assemblage :
100% Chenin
Elevage :
barriques 8 mois.

MOELLEUX



LA SOIE FÉE

Jadis sur le Domaine des Millarges, poussaient des mûriers, nourrissant les vers à soie. Lors d'une nuit de pleine lune, une fée passant par là transforma la soie en ce nectar aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques qui adoucira vos soirées en famille ou entre amis. Bel équilibre entre vivacité et sucrosité qui lui confère beaucoup de légèreté et de fraîcheur.

Assemblage : 100% Chenin
Elevage : cuves Inox.

ROSÉ



Ce rosé issu du cépage Cabernet franc vous séduira par sa robe légère et brillante, ses arômes fruités accompagneront vos repas d'été en toute occasion.

Assemblage : 100% Cabernet franc
Elevage : cuves Inox.