

79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Rouge

AOP Anjou Rouge Cuvée Alexia 2023

Cépage : 100% Cabernet Franc

Critères techniques d'élaboration :

Vin issu d'un 100% Cabernet Franc. Cuvée provenant chaque année de la même parcelle.

Dégustation :

Attaque franche, nez petits fruits rouges, cerises, framboises.
Bouche ample et soyeuse apportée par une oxygénation maîtrisée tout au long de son élevage.

Conseils : Cet Anjou Rouge Cuvée Alexia accompagnera vos viandes rouges grillées, barbecues, poulet à la broche



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Rouge

AOP Anjou Villages Cuvée les Jumeaux 2023

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon

Dégustation :

Nez épicé avec notes de fruits rouges, framboises, cassis.
Attaque franche avec un beau volume.
Les tanins apportent une structure charnue renforçant
l'équilibre global.

Conseils :

Viandes rouges, poulet au curry, plats épicés



Photo: Bruno Bernard St. Laurent 79

Palmarès :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2025

Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2025



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Rouge

AOP Anjou Villages Cuvée Carac'Terroir 2023

Cépage : 100% Cabernet Sauvignon

Dégustation :

Raisins de Cabernet Sauvignon provenant d'une parcelle la plus âgée du domaine.

Couleur rouge sombre avec un nez expressif délivrant d'intenses arômes de fruits noirs et bien mûrs.

Bouche structurée, concentrée mais tout en rondeur alliant tanins et souplesse en fin de bouche

Conseils : la bouteille idéale pour vos viandes en sauce, fromages de chèvre, bleu, roquefort



Photo : Bruno Barraud / Olycom 20

Palmarès :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2025
Coup de Cœur 3 étoiles Guide Hachette des Vins 2026



www.vinsdomainedelagachere.fr

79290 SAINT-PIERRE À CHAMP

Tél. 05 49 96 81 03

Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Rosé

AOP Rosé de Loire 2024

Cépage : Macération pelliculaire de Grolleau Gris assemblé à 80% Cabernet Franc

Dégustation :

Nez floral.

Bouche équilibrée sur la fraîcheur sans acidité.

Finale gourmande

Bel équilibre alliant fraîcheur et longueur.

Conseils : Accompagnements : Paëlla, pizza, viandes blanches en sauce



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Crémant de Loire

AOP Crémant de Loire Blanc 2023

Cépage : Chardonnay

Critères techniques d'élaboration :

Uniquement vendangé à la main, en caisse et rapidement pressé pour conserver tout le potentiel aromatique du Chardonnay.

Bonne maturité de départ.

L'ensemble des moûts est issu de pressurages délicats et sélectifs ; suivi de débourbages d'affinage adaptés.

Le Chardonnay amène sa caractérisation florale, sa finesse, sa plénitude, sa structure, dans la composition de la cuvée.

Dégustation :

Le nez associe des fleurs blanches à celles des agrumes.

La bouche à l'attaque franche offre du volume et de la complexité.

Conseils :

C'est un excellent vin d'apéritif, mais ses caractères contribuent à de fabuleux accords sur :

- * des foies gras
- * des poissons crus marinés ou légèrement fumés (saumon, truite)
- * des filets de soles crémees...

Consommer à une température de 10°C. Il est conseillé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur.



Photo : Bruno Bernard St Vincent 79

Palmarès :

Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2025

Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2025



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Crémant de Loire

AOP Crémant de Loire Rosé 2023

Cépage : Cabernet Franc

Dégustation :

Finesse suivi d'arômes de fruits rouges (framboises, fraise)
Bulles fines gourmandes et rafraichissantes
Finale longue marquée par une persistance de fruits rouges

Conseils : Dégustation 6-8°C

Dans le cadre d'un apéritif ou précédent un dessert à base de fruits



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Blanc

IGP Chardonnay 2024

Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation :

Robe brillante couleur jaune dorée.

Nez intense qui associe des odeurs florales à des notes fruitées (pêche, pomme, agrumes)

Attaque souple, rondeur

Conseils :

Accompagnement : Poissons grillés



Photo : Bruno Bernard St Varent 79

Palmarès :

Médaille Grand Or au Concours des Ligiers 2025



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Blanc

IGP Grolleau Gris 2024

Cépage : 100% Grolleau Gris

Dégustation :

Couleur limpide claire

Nez très aromatique porté par des fruits blancs.

Bouche : attaque très souple, gourmande et persistante.

Cet équilibre est apporté par un élevage sur lies fines.

Au maximum de son expression aromatique la première année.

Conseils :

Accompagnements : fruits de mer, crustacés, sardines grillées

Servir 8-9°C



Photo : Bruno Bernard St-Vincent 79

Palmarès :

Médaille d'Argent au Concours des Ligiers 2025

Médaille d'Argent au Concours National des Vins IGP 2025



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Vin Blanc

IGP Sauvignon 2024

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Dégustation :

Intense et flatteur avec une dominante fruits exotiques, mangues, apporté par un élevage sur lies.

A déguster dans le cadre d'un apéritif.

A carafier une heure avant, c'est un plus pour exprimer sa complexité aromatique.

Conseils :

Accompagnements : poissons en sauce, noix de St Jacques crémees, foie gras ou simplement en apéritif



Photo : Bruno Bernard de Vauret 79

Palmarès :

Médaille d'Or au Concours National des Vins IGP



79290 SAINT-PIERRE À CHAMP
Tél. 05 49 96 81 03
Email : gachere@orange.fr

DOMAINE
la Gachère
Alain & Gilles LEMOINE

Jus de Raisin

Jus de Raisin gazéifié

Critères techniques d'élaboration :

Il est élaboré à base de Cabernet Franc sans aucun sucre ajouté ni conservateur puisque pasteurisé.

Dégustation :

Ce jus de raisin comblera toutes celles et ceux ne désirant pas consommer d'alcool



Photo : Bruno Bernard St Vincent 79