

## ANJOU **rouge** *Sur le fruit*

Appellation d'Origine Contrôlée



**Encépagement** : 100 % Cabernet franc

**Terroir** : Argile sur Schistes

**Vendanges** : mécanique, récolte octobre

**Vinification** : La vendange est éraflée et mise en cuve rapidement. La macération dure 10 jours environ. Quelques remontages sont effectués afin d'extraire la couleur et les tanins mais sans excès. L'écoulage n'intervient qu'après dégustation pour évaluer la couleur et les caractères du vin. Le décuva est effectué manuellement afin de ne pas triturer la vendange.

Après la fermentation malolactique, nous effectuons un soutirage avec aération.

**Elevage** : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille, effectuée après une filtration tangentielle

**Analyse** : Alcool acquis environ 13% vol  
(selon les millésimes)

**Mise en bouteille** : avril

**Production** : 20 000 bouteilles

**Dégustation** : Cet Anjou rouge se caractérise par une robe vive et rubis. Le nez exprime des caractères de fruits et de légèreté avec des arômes floraux et de fruits rouges.

C'est un vin de jeunesse, à consommer sous 2 à 3 ans, qui peut se prêter à un vieillissement plus important sur certains millésimes. Il se déguste aux environs de 13/14 °C.

**Accord mets et vins** : Il accompagnera le meilleur de la cuisine quotidienne, ainsi que vos charcuteries, viandes grillées et fromages légers.



Yves Matignon

21, avenue du Château - 49540 MARTIGNE-BRIAND - FRANCE  
Tél. +33 (0)2 41 59 43 71 - info@domaine-matignon.fr

[www.domaine-matignon.fr](http://www.domaine-matignon.fr)