

Domaine Matignon

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire

Rouge Plaisir



Encépagement : 60 % Grolleau
40 % Cabernet franc

Terroir : argiles, schistes

Vendanges : mécanique

Vinification : Macération de cinq à huit jours, écoulage puis fermentation malolactique et élevage.

Elaboration : selon le principe de la méthode traditionnelle, avec tirage, puis séjour de neuf mois sur lattes. Ensuite, dégorgement et liqueur d'expédition en demi-sec pour équilibrer le côté tannique.

Production : 1 500 bouteilles

Dégustation : Cette méthode traditionnelle rouge est un vin de fines bulles, demi-sec, caractérisé par sa robe rubis et ses arômes de fruits rouges. A servir très frais (8/9°C), voire frappé.

Accord mets et vins : Il peut aussi bien être servi en apéritif qu'en compagnie de desserts aux fruits rouges ou au chocolat.



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