

## SAUMUR **Rosé Tendre Brut**

Appellation d'Origine Contrôlée



**Encépagement** : 80 % Grolleau  
20 % Cabernet

**Terroir** : argiles, schistes

**Vendanges** : mécanique

**Vinification** : Après pressurage, la température des jus a été maintenue autour de 16°C jusqu'à fermentation complète. Ce vin de base, après assemblage des cépages, a effectué une fermentation malolactique. L'élevage a eu lieu en cuve puis nous avons procédé à une filtration tangentielle.

**Elaboration** : selon le principe de la méthode traditionnelle, avec tirage effectué dans nos caves, puis séjour de neuf mois sur lattes. Le dosage actuel est d'environ 8 g de sucre/litre.

**Production** : 2 000 bouteilles

**Dégustation** : Cette méthode traditionnelle est caractérisée par sa fraîcheur, son fruité et ses fines bulles. A servir très frais (8/9°C) en toute occasion.

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



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)