

Domaine **Matignon**

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire

BELLES BULLES **ROSES**

Vin mousseux x de qualité



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 6 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 et Hélène Matignon
21, avenue du Château - 49540 MARTIGNÉ-BRIAND - FRANCE
Tél. +33 (0)2 41 59 43 71 - Fax +33 (0)2 41 59 92 34 - info@domaine-matignon.fr

www.domaine-matignon.fr