

# Domaine **Matignon**

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire

## CABERNET **D'ANJOU** *Gourmandise*

Appellation d'Origine Contrôlée



**Encépagement :** 50 % Cabernet franc  
50 % Cabernet sauvignon

**Terroir :** Altérite de schistes

**Vendanges :** mécanique, récolte début octobre

**Vinification :** 80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant macèrent pendant 12 heures. Durant la fermentation, la température est maintenue autour de 16°C. Lorsque l'équilibre sucres/alcool est atteint pour obtenir ce vin rosé demi-sec, il est procédé à un mutage au froid.

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

**Analyse :** Alcool acquis environ 11,5 % vol  
(selon les millésimes)  
Sucres résiduels environ 28 g/l  
(selon les millésimes)

**Mise en bouteille :** février

**Production :** 30 000 bouteilles

**Dégustation :** C'est un tendre rosé demi-sec, d'une belle couleur rose pourpre, qui se distingue par son élégance et son bouquet

**Accord mets et vins :** Le Cabernet d'Anjou se déguste frais (8 à 10°C) à toute heure de la journée, il peut accompagner agréablement la charcuterie, le melon, les desserts fruités ainsi que la cuisine épicée.



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