

Domaine **Matignon**

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire

ROSE DE LOIRE *Entre amis*

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 90 % Grolleau
10 % Cabernet franc

Terroir : Altérite de schistes

Vendanges : mécanique, début octobre

Vinification : 80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant macèrent pendant 24 heures. La fermentation est régulée autour de 16°C jusqu'à l'achèvement complet pour garder le fruit et la fraîcheur et obtenir un vin sec.

Elevage : 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 : - 2 g/l (vin sec)

Mise en bouteille : février

Production : 10 000 bouteilles

Dégustation : C'est un vin rosé sec, franc, caractérisé par un palais fruité et gouleyant au bouquet de petits fruits.

Accord mets et vins : Vin de cuisine estivale par excellence, le Rosé de Loire se déguste généralement jeune, à 8/10°C, pour accompagner les salades composées, la charcuterie, les volailles, grillades, fritures de poisson ainsi que crustacés et plats relevés.



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