



# Domaine Matignon, Yves et Hélène Matignon

## Anjou rouge, Anjou Villages, Coteaux du Layon, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire, Saumur Brut

« La douceur angevine par excellence : des Coteaux du Layon pour les moments festifs, des vins rouges d'Anjou pour la gourmandise et des vins rosés à déguster sous la tonnelle... »



### Portrait du vigneron

Cela fait 3 générations que la passion de la vigne anime la famille.

Le Domaine Matignon a commencé à asseoir son

nom à partir des années 1990 grâce à diverses récompenses. Aujourd'hui, après un grand-père, deux oncles et un père vigneron, **Yves et Hélène Matignon**, frère et sœur, perpétuent les traditions familiales avec dynamisme et passion pour ce métier.

### Dans la vigne...

- Pour approfondir la connaissance des sols, une étude de terroirs a été menée, il y a quelques années déjà. Celle-ci a permis un travail de fond sur le soin apporté dans les vignes.

- **Sols : schistes, argiles calcaires et quelques marnes** dont sont extraits des raisins à fort potentiel, pour les cuvées les plus concentrées.

- Conduite en **lutte raisonnée** et entretien de la vigne avec un soin tout particulier, tel le travail du sol.

### Dans la cave...

- **Vinification très soignée**, alliant tradition et modernité.
- Décuvage manuel pour les rouges avec un élevage tout en douceur en cuve.
- Filtration tangentielle sur toutes les cuvées, leur conservant ainsi leurs propriétés aromatiques, dans le respect du vin.
- Pour les rosés : 80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant macèrent pendant 12 à 24 heures.



### Anjou Villages

**Cépage : 100 % Cabernet Franc**

**Terroirs : Argilo-calcaire et schisteux**

**Dégustation :**

Charpenté et harmonieux, aux tanins plus concentrés.

Il est voué au vieillissement.

**Accords mets et vins :**

Viandes rouges, gibiers et fromages affinés.



### Cabernet d'Anjou Gourmandise

**Cépages : Cabernet Franc 50% - Cabernet Sauvignon 50%**

**Terroir : Altérite de schistes**

**Dégustation :**

Vin demi-sec (28 g/l de sucres résiduels), rond et suave, fruité en bouche et d'une grande finesse. Belle vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche.

**Accords mets et vins :**

Accompagne merveilleusement la charcuterie, la cuisine épicée ou sucrée/salée. C'est un vin de soif et d'amitié par excellence.



### Coteaux du Layon Clair de Lune Coteaux du Layon Haute Pièce

**Cépage : Chenin 100 %**

**Sucres résiduels selon les millésimes :** environ 90 g/l pour la cuvée Clair de Lune et 120 g/l pour Haute Pièce

**Terroirs : Caillouteux à dominante schisteuse.** Récolte manuelle par tries successives

**Dégustation :**

Selon les millésimes et la maturité des raisins, on obtient de grands vins tendres, fins, aux notes de miel, d'acacias qui ne craignent pas de vieillir plusieurs décennies en cave. La bouche a une intensité aromatique soutenue.

**Accords mets et vins :**

Apéritif, foie gras, Roquefort, poissons en sauce crémée et viandes blanches.



### Anjou rouge Sur le Fruit

**Cépage : Cabernet Franc 100%**

**Terroir : Argiles sur Schistes**

**Dégustation :**

Ce vin se caractérise par une robe vive et rubis. Le nez exprime des caractères de fruits et de légèreté avec des arômes floraux. Arômes de fruits rouges mûrs, belle fraîcheur en bouche. Les tanins sont souples et arrondis. Vin à consommer dans sa jeunesse (2 à 3 ans).

**Accords mets et vins :**

Il accompagne le meilleur de la cuisine quotidienne ainsi que les charcuteries, viandes grillées et fromages légers.



### Rosé de Loire Entre Amis

**Cépages : Grolleau 90% - Cabernet Franc 10%**

**Terroir : Altérite de schistes**

**Dégustation :**

Vin sec (moins de 2 g/l de sucres résiduels), franc, caractérisé par un palais fruité et gouleyant au bouquet de petits fruits.

**Accords mets et vins :**

Idéal pour la cuisine estivale. Il accompagnera agréablement les salades composées, la charcuterie, les volailles, grillades, fritures de poisson ainsi que crustacés et plats relevés.

### A découvrir également

**Saumur Brut :** assemblage 70% Chenin, 20% Chardonnay et 10% Cabernet franc, méthode traditionnelle avec au moins 12 mois sur lattes. Élégant et fin, c'est le vin de fête et de convivialité par excellence.

BOUQUET de LOIRE

Une passion, le Vin - Une région, la Loire

La Taille Loiseau - 32, route de Montlouis - 37270 SAINT MARTIN LE BEAU - Tél. 02.47.50.87.69 - Fax 02.47.50.88.78 - contact@bouquetdeloire.com

www.bouquetdeloire.com