

# Domaine **Matignon**

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire

## SAUMUR **brut**

Appellation d'Origine Contrôlée

**Encépagement :** 70 % Chenin  
20 % Chardonnay  
10 % Cabernet franc

**Terroir :** limoneux sableux

**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.

**Elaboration :** Le tirage est effectué dans nos caves. Le vin a séjourné sur lattes 12 mois minimum, selon le principe de la méthode traditionnelle, ce qui lui a permis de s'affiner. Le dosage actuel est d'environ 6 g de sucre/litre, afin d'obtenir un brut

**Production :** 15 000 bouteilles

**Dégustation :** Cette méthode traditionnelle est caractérisée par son élégance et sa finesse. Le Saumur brut se déguste à tout moment, très frais (8/9°C).

**Accord mets et vins :** Il peut aussi bien être servi en apéritif que comme pétillante conclusion en compagnie des desserts. C'est le vin de fête par excellence.



**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)