

Domaine Matignon

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire

De wijngaarden zijn gelegen in Martigné-Briand, het hart van de Anjou streek, vlakbij de stad Angers.

Martigné-Briand is de grootste wijngemeente van Anjou,

Yves Matignon en zijn zus H  l  ne zijn de derde generatie wijnmakers

De wijngaarden zijn aangeplant op verschillende terroir en zijn allen in eigendom.

H  l  ne et Yves , broer en zus, delen reeds zoveel jaren dezelfde passie voor kwaliteit en verfijning.



Domaine **M**atignon

Vignerons à Martigné-Briand, Anjou, Val de Loire



Voorstelling Assortiment





Saumur Brut Domaine Matignon

Streek:

Martigné-Briand - Anjou - Loire - Frankrijk

Druiven:

Chenin – Chardonnay – Cabernet Franc

Productiezone:

38ha wijngaarden gelegen in het hart van Anjou en Saumur.

Vinificatietechniek en rijping:

Mechanische oogst bij volledig rijpheid , aparte vinificatie van de cepage,.

Na de persing wordt het sap op 16° c gehouden tot de volledige fermentatie is afgerond. Hergisting op fles gedurende 9 maanden, +/- 6 gr/ liter restsuiker.

Kleur:

Lichtgele kleur met gouden reflecties.

Boeket:

Witte bloesems, perzik, appel, peer, toetsen van amandel en frisse citrus geuren.

Smaak:

In de mond een fijne schuimwijn met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund door de terroir is een streling voor de tong. Zeer zachte afdrank.

Ideale temperatuur:

6/8° C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij salades, visgerechten en gevogelte.



Saumur Brut Rose Domaine Matignon

Streek:

Martigné-Briand - Anjou - Loire - Frankrijk

Druiven:

Grolleau – Cabernet Chenin – Chardonnay – Cabernet Franc

Productiezone:

38ha wijngaarden gelegen in het hart van Anjou en Saumur.

Vinificatietechniek en rijping:

Mechanische oogst bij volledig rijpheid. Malolactische gisting met aparte vinificatie van de cepage.

Na de persing wordt het sap op 16° c gehouden tot de volledige fermentatie is afgerond. Hergisting op fles gedurende 9 maanden, +/- 6 gr/ liter restsuiker.

Kleur:

Zalmroze kleur met licht sinaas reflecties.

Boeket:

Bosaardbei, framboos, perzik, appel, peer, toetsen van amandel en frisse citrus geuren.

Smaak:

In de mond een fijne schuimwijn met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund door de terroir is een streling voor de tong. Zeer zachte afdrank.

Ideale temperatuur:

6/8° C

Passend bij:

Ideaal als aperitief, bij salades, desserts met rood fruit. visgerechten en gevogelte.



Rouge Plaisir Demi-Sec Domaine Matignon

Streek:

Martigné-Briand - Anjou - Loire - Frankrijk

Druiven:

60% Grolleau – 40% Cabernet Franc

Productiezone:

38ha wijngaarden gelegen in het hart van Anjou.

Vinificatietechniek en rijping:

Mechanische oogst bij volledig rijpheid. Malolactische gisting. Na de persing wordt het sap op 16 °c gehouden tot de volledige fermentatie is afgerond. Hergisting op fles gedurende 9 maanden, +/- 16 gr restsuiker.

Kleur:

Donkerrode kleur met licht sinaas reflecties.

Boeket:

Bosaardbei, framboos, veenbessen, peer, toetsen van amandel en frisse roze pompelmoes.

Smaak:

In de mond een fijne schuimwijn met schitterende pareling. Het fruit dat mooi ondersteund door de terroir is een streling voor de tong. Zacht zoete afdronk.

Ideale temperatuur:

3/6 °C

Passend bij:

Desserten met rood fruit, bij salades met gerookte vis, chocolade, javanais.



Sauvignon Blanc Domaine Matignon Loire

Streek:

Martigné - Briand - Loire - Frankrijk

Druiven:

Sauvignon Blanc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Touraine

De bodem is een samenstelling van afzetting zeeschelpen, klei, kalk en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Geoogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's, tannine). vinificatie op 18° - gedurende 18 dagen. Nadien gisting op betonnen cuves.

Kleur:

Licht groengele kleur met schitterende spiegel.

Boeket:

Sterfruit, abrikoos, appel, peer, mineralige neus, rabarber, en witte bloesems.

Smaak:

In de mond een zachte witte wijn met een fruitige en ziltige afdronk.

Ideale temperatuur:

6/10 °C

Passend bij:

Schaal- en schelpdieren, pastei van vis, paling in t groen, waterzooi, coquilles Saint-Jacques.



Anjou Blanc Domaine Matignon Loire

Streek:

Martigné - Briand - Loire - Frankrijk

Druiven:

100% Chenin Blanc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Touraine
De bodem is een samenstelling van afzetting
zeeschelpen, klei, kalk en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Vinificatie op 18° -
gedurende 18 dagen. Nadien lagering op inox
vaten.

Kleur:

Licht groengele kleur met schitterende spiegel.

Boeket:

Perzik, sterfruit, amandel, gele appel,
mineralige neus, rijpe rabarber en witte
bloesems.

Smaak:

In de mond een fruitige wijn met witte vruchten
en een lichtziltige afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Salades, schaal- en schelpdieren, vis zonder
roomsausen, pasta met coquilles, gerookte
paling of maatjes.



Anjou Blanc Ce lui qui fut Domaine Matignon Loire

Streek:

Martigné - Briand - Loire - Frankrijk

Druiven:

100% Chenin Blanc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Touraine
De bodem is een samenstelling van afzetting
zeeschelpen, klei, kalk en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontriste druiven. Geogst bij volledige rijpheid
(kleur, aroma's, tannine). vinificatie op 18° -
gedurende 18 dagen, in eiken vaten. Nadien
lagering gedurende 12 maanden op eiken
vaten.

Kleur:

Licht groengele kleur met schitterende spiegel.

Boeket:

Perzik, abrikoos, gele appel, peer, mineralige
neus, boter, rijpe rabarber en witte bloesems.

Smaak:

In de mond een volle rijke wijn met een romige
fruitige en lichtziltige afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12 °C

Passend bij:

Schaal- en schelpdieren, waterzooi van vis,
pasta met coquilles. Bressekip met morieljes.



Coteaux de layon “Domaine Matignon” Loire

Streek:

Martigné-Briand - Anjou - Loire - Frankrijk

Druiven:

Chenin Blanc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen op de heuvels, rond Martigné-Briand. De bodem is een samenstelling van kalk, silex en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Geoogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's, tannine). vinificatie op 18° - gedurende 18 dagen. Nadien maceratie sur lie

Kleur:

Licht groengele kleur met schitterende spiegel.

Boeket:

Zacht zoete neus, voornamelijk witte bessen en honing, wat noten en gestoofde rabarber.

Smaak:

In de mond een volle zoete wijn met de nadruk op acacia, witte bessen en honing, een zachte maar toch mooie kruidige afdronk.

Ideale temperatuur:

6/9° C

Passend bij:

Blauw geaderde kazen - foie gras -
geitenkaas met honing - gerookte paling -
gegrilde groenten



Rose de Loire Domaine Matignon Loire

Streek:

Anjou – Loire - Frankrijk

Druiven:

90% Grolleau

10% Cabernet Franc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Centre Loire. De bodem is een samenstelling van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontriste druiven. Maceratie gedurende 72 uur Na de vinificatie rijping op inox cuves gedurende 6 maanden.

Kleur:

Licht zalmroze kleur met paarse schakering.

Boeket:

Abrikozen, veenbessen, rode kers, bloesems.

Smaak:

In de mond een frisse, levendige roséwijn, veel klein rood fruit met frisse afdronk. Fijne acciditeit.

Ideale temperatuur:

6/10 °C

Passend bij:

Pasteien, riviervis, schaaldieren, gerookte vis, gevogelte en Oriëntaalse gerechten.



Cabernet d'Anjou Domaine Matignon Loire

Streek:

Martigné - Briand - Anjou - Loire - Frankrijk

Druiven:

50% Cabernet Franc

50% Cabernet Sauvignon

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Centre Loire. De bodem is een samenstelling van kalksteen en klei.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontriste druiven. Geogst bij volledige rijpheid
80% Directe gisting, 20% Schilcontact
gedurende 10 dagen. Vinificatie gedurende
28 dagen. Nadien maceratie op inox cuves
gedurende 6 maanden.

Kleur:

Lichtroze kleur met paarse schakering.

Boeket:

Noten, zoete kers, neusjes, rode bessen,
bloesems.

Smaak:

In de mond een volle zachte, fruitige roséwijn,
veel klein rood fruit met lichtzoete afdrank.

Ideale temperatuur:

8/10° C

Passend bij:

Charcuterie, meloen, witte schimmelkazen,
schaaldieren, desserts met rood fruit,
gerookte vis, gevogelte.



Domaine Matignon Anjou sur le fruit Rouge - Loire

Streek:

Martigné-Briand – Anjou – Loire - Frankrijk

Druiven:

100% Cabernet Franc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Centre Loire. De bodem is een samenstelling van Witte kalk, een beetje silex en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's, tannine). Maceratie op 18° - gedurende 10 dagen. Na de vinificatie rust de wijn gedurende 6 maanden op inox tanks.

Kleur:

Kersenrode kleur met paarse schakering en schitterende spiegel.

Boeket:

Florale toetsen, kersen, noten, kleine rode bessen, wat zoethout.

Smaak:

In de mond een volle krachtige wijn met een mineralige en kruidige afdrank.

Ideale temperatuur:

12/16° C

Passend bij:

Gevogelte - charcuterie – triperie - pasteien van vlees - konijn gevuld met kruiden - piepkuiken met dragonsaus.



Domaine Matignon Anjou Villages - Loire

Streek:

Martigné-Briand – Anjou – Loire - Frankrijk

Druiven:

100% Cabernet Franc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Centre Loire. De bodem is een samenstelling van Witte kalk, een beetje silex en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontriste druiven. Geogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's, tannine). Maceratie op 18° - gedurende 10 dagen. Na de vinificatie rust de wijn gedurende 10 tot 15 maanden op inox tanks.

Kleur:

Kersenrode kleur met paarse schakering en schitterende spiegel.

Boeket:

Fruitige toetsen, kersen, noten, rode bessen, wat paprika, laurier.

Smaak:

In de mond een volle fruitige wijn met een mineralige en kruidige afdrank. Boterige finale

Ideale temperatuur:

12/16° C

Passend bij:

Rood vlees, grillades, konijn, gevogelte, charcuterie, zachte kazen.



Domaine Matignon Anjou Villages Rouge “Joue” - Loire

Streek:

Martigné-Briand – Anjou – Loire - Frankrijk

Druiven:

100% Cabernet Franc

Productiezone:

Wijngaarden gelegen in het hart van Centre Loire. De bodem is een samenstelling van Witte kalk, een beetje silex en kiezel.

Vinificatietechniek en rijping:

Ontristte druiven. Geoogst bij volledige rijpheid (kleur, aroma's, tannine). Maceratie op 18° - gedurende 10 dagen. Na de vinificatie rust de wijn gedurende 10 maanden op eiken vaten.

Kleur:

Kersenrode kleur met paarse schakering en schitterende spiegel.

Boeket:

Kruidige toetsen, kersen, noten, rode bessen, wat zoethout en vanille.

Smaak:

In de mond een volle krachtige wijn met een mineralige en kruidige afdronk. Boterige finale

Ideale temperatuur:

12/16 °C

Passend bij:

Wildgerechten, rood vlees, grillades, konijn gevuld met kruiden – gevulde kwartel met foie gras.