

# 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



# Assortiment wijnen





## 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 afdronk.

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

**Vinificatietechniek en rijping:**

Ontristte druiven. Geogst 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 Tourraine  
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. Geoogst 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:**

Ontriste 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:**

Ontristte 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.