

DOMAINE MATIGNON Anjou AOC Chenin Blanc



VARIETALES: 100% Chenin Blanc

D.O.: Loire Valley,

Crianza:

La familia de Yves y Hélène Matignon ha estado vigilando los viñedos de la finca durante 3 generaciones. Los hermanos y hermanas trabajan juntos por la buena conducta de la herencia, mientras aseguran la perpetuación del patrimonio familiar. El viñedo se encuentra en la región de Anjou en Martigné-Briand. En 38 hectáreas, Yves y Hélène cultivan cabernet franc, chenin y grolleau vines.

Vinificación:

El 100% de la cosecha se prensa inmediatamente después de la recolección. La fermentación alcohólica se realiza toda a bajas temperaturas (en torno a los 16°C) para conseguir un vino blanco seco.

Nota de Cata:

Color: Color oscuro intenso y agradable concentración.

Nariz: Rosado suave que destaca por su elegancia y aroma aromático.

Boca: Semi dulce, afrutado.

Maridaje: Pollo asado, barbacoa, pierna de cordero, Queso de cabra