

# Domaine du Matin Calme Anjou "Schistes bleus de Martigneau" blanc sec 2022



Prix du produit :

**108,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): A-L. Aulon et V. Robion (MATIN CALME)

Millésime: 2022

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Schistes bleus de Martigneau

Cépage dominant: chenin

**Description brève du produit :**

Une cuvée 100% chenin issue d'un terroir de schistes ardoisiers. Très belle surprise en dégustation "découverte" début 2024, nous l'avons immédiatement sélectionnée et approvisionnée ainsi que l'autre cuvée parcellaire du domaine !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MATIN CALME**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine du Matin Calme Anjou  
"Schistes bleus de Martigneau" blanc sec 2022

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Cette cuvée est issue d'un terroir de schistes ardoisiers. Sur l'étiquette, complémentaire avec les

---

deux autres cuvées parcelloires, "Schistes bleus" est représentée par le trigramme du Ciel, de l'Aire. Il symbolise la puissance et l'énergie de l'Anjou Noir.

**Cépage** : 100% Chenin

**Terroir** : Schistes bleus (schistes ardoisiers)

**Vendanges** : Manuelles. Cuvée parcelloire, lieu-dit Martigneau

**Vinification** : Fermentation avec levure indigènes. 12 mois d'élevage sur lies fines en cuve. Cuvée non filtrée.

**Découverte sensorielle** : Robe jaune or intense avec une belle intensité. Le nez présente un joli parfum de fruits jaunes murs : mirabelle, abricot, poire compotée.

**Accords gourmands** : Plateau de fruits de mer et crustacés, volaille grillée ou en sauce, fromages de chèvre mais aussi des fromages à pâte dure.

**Service** : 10-12°C

**Potentiel de garde** : Parfait pour une consommation rapide mais évoluera sans souci sur quelques années.