



DOMAINE MONCOURT

-Vins de Loire-





Vin de Pays du Val de Loire Chardonnay

Cépages: Chardonnay

Aromes: pomme, agrume, ananas, caramel, beurre frais et noisette.

Elégant avec une belle longueur en bouche.

Accords: coquillage, fruits de mer, fromages



Vin de Pays du Val de Loire Sauvignon

Cépages: Sauvignon

Aromes: floral, pêche, poivre, zeste d'agrumes. Souple et fruité

Accords: crudités, fruit de mer, apéritif



AOC Coteaux du Layon

Cépages: Chenin Blanc

Aromes: fruits confits (ananas, abricot, coing). Rond et frais

Accords: apéritif, foie-gras, desserts



AOC Rosé de Loire

Cépages: Grolleau 40%, Pineau d'Aunis 20%, Gamay 20%, Cabernet Franc 20%,

Aromes: pamplemousse, cassis. Fruité et frais

Accords: barbecue viande grillé tapas



AOC Rosé d'Anjou

Cépages: Grolleau 40%, Cabernet Franc 40%, Pineau d'Aunis - 20%

Aromes: petits fruits rouges (fraise, groseille, framboise), rose. Bien équilibré.

Accords: apéritif, grillades, pizza



AOC Cabernet d'Anjou

Cépages: Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

Aromes: fruits rouges noirs (cassis, mure). Souple et fruité

Accords: Apéritifs - occasions festives, Desserts



AOC Anjou Rouge

Cépages: Cabernet Franc

Aromes: épices, fruits rouges, (cassis, framboise) fruits noirs (mure) Tanique et velouté

Accords: Viandes rouges, gibier, plats en sauces, fromages



AOC Saumur Rouge

Cépages: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Aromes: épices fruits rouges et fleurs. Frais et équilibrée.

Accords: Viandes blanches, viandes roties, fromages



AOC Chinon

Cépages: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Aromes: petits fruits rouges (fraise, framboise), épices. Fruité et équilibré

Accords: fromages forts, gibier, viandes en sauces



AOC Saumur Champigny

Cépages: Cabernet Franc

Aromes: épices, fruits rouges et fleurs. Frais et équilibrée.

Accords: viandes rouges rôties, fromages légers (chèvre) grillade



AOC Bordeaux Supérieur

« Les Renardières »

Cépages: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Aromes: fruit noir et notes minérale

Accords: viandes rouges, gibiers à poils, viandes en sauce, fromages



AOC Blaye Cote de Bordeaux

« Château Roland La Garde »

Cépages: Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Aromes: fruits rouges, confiture (fraise) et fruit mûrs (pruneau). Rond et puissant

Accords: viandes rouges, gibiers, viandes en sauce, fromages forts



AOC Cremant de Loire

Cépages: Blanc de Blancs 100% Chardonnay

Elevage: 24 mois sur lattes

Aromes: floral, notes de fruits secs, agrumes. Fin et souple

Accords: apéritif, tapas, poisson, dessert



AOC Saumur Méthode Traditionnelle Brut

Cépages: Chenin Blanc 85%, Chardonnay 15%

Elevage: 18 mois sur lattes

Aromes: agrumes, fruits blancs, miel, abricot. Belle vivacité

Accords: apéritif, fruits de mer, cocktail crustacés, desserts



AOC Saumur Méthode Traditionnelle Demi-Sec

Cépages: Chenin Blanc 85%, Chardonnay 15%

Elevage: 18 mois sur lattes

Aromes: agrumes, fruits blancs, miel, abricot, noisettes. Rond et tendre

Accords: apéritif, plats exotiques et méditerranéens, desserts



AOC Saumur Méthode Traditionnelle Rosé

Cépages: Cabernet Franc 80% et Grolleau 20%

Elevage: 18 mois sur lattes

Aromes: petites fruits rouges (fraise, cerises) rond et fruité

Accords: apéritif, grillade, plats exotique, desserts



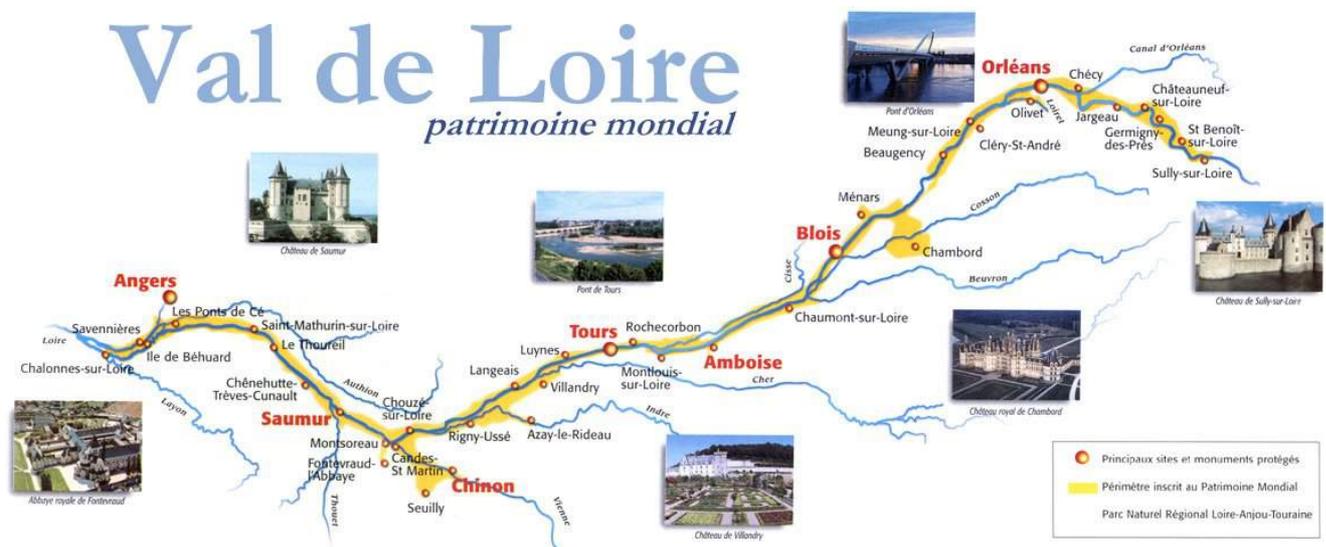
Situé au coeur de la Vallée de la Loire, le **DOMAINE MONCOURT** est une entreprise familiale fondée en 1994. Nous avons pour vocation de produire uniquement des produits de qualité tout en préservant l'environnement dans la tradition et le respect d'une culture raisonnée. Possédant 50 hectares d'un terroir plutôt argilo schisteux.

Le Domaine MONCOURT utilise huit cépages différents bien implantés en Anjou (Chenin, Chardonnay, Sauvignon, Grolleau, Pineau D'Aunis, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay) pour nous permettre de vous offrir des vins variés et de qualité.



Nous proposons nos vins en France, ainsi que à l'étranger ou nous sommes distribués (Chine, Etats-Unis, Russie, Belgique, Allemagne...)

Nous sommes très heureux d'avoir été distingué à deux reprises lors du salon des vins du val de Loire, **Liger d'or** pour notre **Sauvignon 2015** et **Liger d'argent** pour notre **Rosé D'Anjou 2015**.





COORDONNEES DOMAINE MONCOURT

du Lundi au Vendredi de 8h30 à 17h30
et sur RDV en dehors de ces horaires

Adresse: Actival - Rue Antoine Lavoisier
49250 BEAUFORT EN VALLEE, FRANCE

Tel : +33 (0)241 79 76 20

Tel : +33 (0)6 87 15 20 12

Fax : +33 (0)241 79 76 29

Email : samoncourt@wanadoo.fr

Facebook Domaine Moncourt

Skype mathieu.moreau5