

MAISON MONCOURT



Vins de Loire et de France





La **MAISON MONCOURT** est une maison viticole fondée par Jean-Charles Moreau sur les bords de Loire, fleuve royal par excellence.

Depuis plus de 25 ans nous participons au développement et à la reconnaissance de nos terroirs et de nos appellations sur la 3ème plus grande région viticole de France qu'est la Vallée de la Loire. Au fil du temps nous avons développé notre production et notre savoir-faire à travers nos différentes propriétés.

L'origine **Domaine Moncourt** qui s'étend aujourd'hui sur une cinquantaine d'hectares entre l'Anjou et le Saumurois, avec une diversité de cépages et de terroir.

Domaine des Chailloux, terre viticole par excellence et par tradition, situé au coeur du Layon en Anjou, s'étendant sur une vingtaine d'hectares.

Vignoble de l'Ecasserie né en 2021 de notre association avec la famille Reulier. Ce vignoble d'une cinquantaine d'hectares s'inscrit dans la tradition et l'héritage familial depuis 3 générations, basé lui aussi en plein cœur des meilleurs terroirs du Layon sur la commune de Bellevigne-en-Layon.

Aujourd'hui notre savoir-faire entre la production et la commercialisation nous a amené à tisser des partenariats avec d'autres vignerons indépendants et producteurs afin de répondre à de nombreuses demandes et d'élargir notre gamme et faire rayonner au maximum nos vins en France, ainsi qu'à l'étranger.

Les blancs



Vin de Pays du Val de Loire Chardonnay

Élegant avec une belle longueur en bouche

Cépages : Chardonnay 100%

Arômes : pomme, agrumes, ananas, caramel, beurre frais et noisette

Accords : coquillages, fruits de mer, fromages



Vin de Pays du Val de Loire Sauvignon

Liger de bronze au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers en 2017 et 2018

Liger d'or au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers en 2016

Souple et fruité

Cépages : Sauvignon 100%

Arômes : floral, pêche, poivre, zeste d'agrumes

Accords : apéritif, crudités, fruits de mer



AOC Anjou Blanc - Chenin Blanc

Etonnante finesse aromatique

Cépages : Chenin 100%

Arômes : Pomme, agrume, miel, abricot

Accords : fruits de mer, crustacés, poissons grillés, tartes salées



AOC Coteaux du Layon

Rond et frais

Cépages : Chenin blanc 100%

Arômes : fruits confits (ananas, abricot, coing)

Accords : apéritif, foie gras, desserts

Les rosés



AOC Rosé de Loire



Liger d'argent au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2022
Liger de bronze au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2020

Fruité et frais

Cépages : Grolleau 60%, Grolleau Gris 20%, Gamay 20%,

Arômes : pamplemousse, cassis

Accords : barbecues, viandes grillées, tapas



AOC Rosé d'Anjou



Liger d'or au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2021
Liger d'argent au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2016

Bien équilibré

Cépages : Grolleau 40%, Grolleau gris 40%, Cabernet franc 10%, Cabernet sauvignon 10%

Arômes : fruits rouges (fraise, groseille, framboise), agrumes, poivre blanc

Accords : apéritif, grillades, pizzas



AOC Cabernet d'Anjou



Liger de bronze au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2019

Souple et fruité

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Cabernet franc 40%

Arômes : fruits rouges et noirs (cassis, mûre), nuances épicées

Accords : apéritif, occasions festives, desserts

Les rouges



AOC Anjou Rouge

Tannique et velouté

Cépages : Cabernet Franc 100%

Arômes : épices, fruits rouges (cassis, framboise), fruits noirs (mûre)

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



AOC Anjou Village

Charpenté et harmonieux

Cépages : Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Arômes : réglisse, sous-bois, fruits rouges et noirs

Accords : viandes rouges ou blanches, poissons de rivières, côte de bœuf ou gibier



AOC Saumur Rouge

Frais et équilibré

Cépages : Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Arômes : épices, fruits rouges et fleurs

Accords : viandes blanches, viandes rôties, fromages



AOC Chinon

Fruité et équilibré

Cépages : Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Arômes : petits fruits rouges (fraise, framboise), épices

Accords : fromages forts, gibier, viandes en sauces



AOC Saumur Champigny

Frais et équilibré

Cépages : Cabernet Franc 100%

Arômes : épices, fruits rouges et fleurs

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



AOC Bourgueil

Cépages : Cabernet Franc 100%

Arômes : fruits rouges (fraise, cerise, griotte, cassis), épices

Accords : viandes blanches, fromages, charcuterie, salade de fruits rouges



AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Tannique et vif

Cépages : Cabernet Franc 100%

Arômes : fruits rouges mûrs, poivron, épices, réglisse

Accords : viandes blanches, poissons en sauce rouge, fromages jeunes



AOC Bordeaux supérieur "Les Renardières"

Tannins puissants & fin de bouche minérale et racée

Cépages : Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Arômes : fruits noirs et notes minérales

Accords : viandes rouges, gibiers à poil, fromages



AOC Blaye Cote de Bordeaux "Château Rolland La Garde"

Rond et puissant

Cépages : Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Arômes : fruits rouges, confiture (fraise) et fruits mûrs (pruneau)

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



AOC Cahors - Malbec "Château Pinerai"

Élégant et puissant

Cépages : Malbec 100%

Arômes : fruits noirs, épices

Accords : viandes rouges

Les effervescents



AOC Crémant de Loire

Fin et souple

Cépages : Blanc de Blancs 100% Chardonnay
Elevage : 24 mois sur lattes
Arômes : floral, notes de fruits secs, agrumes
Accords : apéritif, tapas, poisson, dessert



AOC Saumur Méthode Traditionnelle Brut

Belle vivacité

Cépages : Chenin Blanc 85%, Chardonnay 15%
Elevage : 18 mois sur lattes
Arômes : agrumes, fruits blancs, miel, abricot
Accords : apéritif, fruits de mer, cocktails, crustacés, desserts



AOC Saumur Méthode Traditionnelle Demi-Sec

Rond et tendre

Cépages : Chenin Blanc 85%, Chardonnay 15%
Elevage : 18 mois sur lattes
Arômes : agrumes, fruits blancs, miel, abricot, noisette
Accords : apéritif, plats exotiques et méditerranéens, desserts



AOC Saumur Méthode Traditionnelle Rosé

Rond et fruité

Cépages : Cabernet Franc 80%, Grolleau 20%
Elevage : 18 mois sur lattes
Arômes : petits fruits rouges (fraise, cerise)
Accords : apéritif, grillades, plats exotiques, desserts

Nous contacter



*du lundi au vendredi de 8h30 à 17h30
sur rendez-vous en dehors de ces horaires*



Zone Actival- Rue Antoine Lavoisier, 49250 Beaufort-en-Vallee

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

+33 (0)2 41 79 76 20

Fax : +33 (0)2 41 79 76 29



samoncourt@wanadoo.fr



Domaine Moncourt



mathieu.moreau5

