

# Vins d'Anjou

DOMAINE  
*DeLaunay*

49570  
MONTJEAN SUR LOIRE



## Une gamme de vins d'Anjou de tradition

Depuis quatre générations, le Domaine DELAUNAY cultive la vigne et élève ses vins en préservant la tradition et la technique dans le respect du terroir de notre région.

*Nous y apportons tout notre savoir-faire et notre amour des bonnes choses.*

*Exploitation qualifiée agriculture raisonnée.*

*Un état d'esprit au service de notre alimentation et de l'environnement*

*Nous espérons vous faire partager notre passion.*

*A bientôt pour le verre de l'amitié*

*l'équipe DeLaunay*



DOMAINE  
*DeLaunay*

Z.I. Daudet  
Route de Chalonnes  
49570 MONTJEAN SUR LOIRE  
Tel: (0033)2 41 39 08 39  
Mail: [deLaunay.anjou@wanadoo.fr](mailto:deLaunay.anjou@wanadoo.fr)

## Les vins rouges



### Anjou Gamay

Cépage : Gamay

Léger et fruité, à déguster avec charcuterie, viande blanche et fromage.

A servir entre 12° et 14°C. A consommer jeune.

### Anjou Rouge

Cépage : Cabernet Franc

Ce vin aux notes de fruits rouges est un vin facile à boire en accompagnement de charcuterie, viande rouge et fromage.

A servir entre 12° et 14°C. A consommer jeune mais pouvant vieillir



### Anjou Rouge « Château du Pin »

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

De par son rendement faible du à ses ceps âgés, les raisins ont une concentration qui donne un vin riche. Vin de garde, cette Anjou Rouge accompagne harmonieusement charcuterie, viandes et fromages.

A servir entre 12° et 14°C. Vin pouvant être consommé jeune, vin de garde



### Anjou Villages

Cépage : Cabernet Franc

Il doit sa spécificité à un an d'élevage avant d'être commercialisé. De par sa personnalité, son caractère harmonieux, il accompagne à merveille viandes, gibiers et fromages.

A servir entre 12° et 14°C. Vin pouvant être gardé selon les millésimes de 5 à 10 ans.



## Les vins rosés



### Rosé de Loire

Le Rosé de Loire par définition est un vin sec. Sa fraîcheur et son fruité lui permet d'être servi outre les vins d'honneur et les buffets avec des charcuteries, barbecue, poissons...

A servir entre 6° et 8°C. C'est un vin de jeunesse.

### Cabernet d'Anjou

Ce vin rosé demi-sec, vif, frais, fleurant bon la framboise sera excellent à l'apéritif. Il est également délicieux avec des quiches, des plats crévés et exotiques, des viennoiseries. C'est également le vin de l'improviste.

A servir entre 6° et 8°C.



## Les vins blancs secs



### Vin du Pays Val de Loire Chardonnay

Cépage : Chardonnay

De par sa fraîcheur et sa jeunesse, il accompagne divinement poissons grillés, en sauce, en pain et fruits de mer.

Température de service : 8 à 10°C. A consommer jeune.

## Les vins blancs secs

### Vin de pays du Val de Loire Sauvignon

Cépage : Sauvignon.

De par ses notes florales et exotiques, il s'accorde très bien avec le iodé des fruits de mer. Il peut également accompagner tous les poissons.

A servir entre 8° et 10°C. A consommer jeune.



### Anjou blanc « Domaine Delaunay » et Anjou blanc « Château du Pin »



Cépage : chenin dit également pineau de Loire.

La différence entre ces deux Anjou est principalement le terroir. Le premier est récolté sur la commune de Montjean sur Loire, alors que le second sur les Coteaux de Champtocé sur Loire autour du Château du Pin. Les raisins sont récoltés à maturité optimum par tris successifs.

L'Anjou blanc « Domaine Delaunay » est en général un vin frais et fruité tandis que l'Anjou blanc « Château du Pin » est un vin plus riche et plus complexe à tendance plus souple.

Les Anjou blanc se révèlent les meilleurs compagnons des fruits de mer et des poissons. Ils accompagnent aussi merveilleusement des entrées feuilletées, veau à l'ancienne, poularde et tous plats crévés.

A servir entre 8° et 10°C. Vin pouvant être consommé jeune, vin de garde



## Les vins blancs moelleux

Tous les vins moelleux d'Anjou sont issus du même cépage : chenin dit également pineau de Loire.

Leurs différences proviendront du terroir, de l'exposition et de l'âge de la vigne, des rendements hectares.

Pour les vins moelleux d'Anjou, les raisins sont récoltés manuellement et triés afin de ne sélectionner que les grains à maturité optimum.



### Anjou Coteaux de la Loire

Agréable à boire jeune, il affiche toute sa personnalité au bout de quelques années de vieillissement. Ce vin à la robe dorée soutenue est à déguster à l'apéritif, avec de la mousse de foie, du foie gras de canard ou des terrines.

A servir entre 8° et 10°C.

### Coteaux du Layon Saint Aubin et Beaulieu

Ces vins de garde possédant un ample moelleux, fruités et délicats sont excellents à l'apéritif. Ils peuvent notamment se servir avec du poisson, du foie gras et mousses, du fromage bleu et avec certains desserts.

A servir entre 8° et 10°C.



### Coteaux du Layon Premier Cru Chaume



Selon l'arrière-saison, nous pouvons avoir selon les millésimes deux cuvées.

La première correspond aux premiers passages et le second, appelé « Cuvée Prestige » correspond au dernier passage dans les vignes. C'est le tri le plus concentré et récolté le plus tardivement en saison.

De par sa richesse, sa charpente, son ampleur aromatique, ces cuvées sont de très longue garde. A déguster à l'apéritif ou avec un foie gras.

A servir entre 8° et 10°C. Vin pouvant être carafe.

## Les Fines bulles

Pour toutes les fines bulles du Domaine DELAUNAY, les raisins sont récoltés manuellement. Ils sont pressés délicatement de façon à extraire les premiers jus seulement. Le mout est ensuite vinifié en vin sec. Mis en bouteilles, les cuvées sont stockées sur lattes pendant une durée minimum d'un an pour une lente fermentation. Après cette période de « Prise de mousse », les bouteilles seront mises sur pointe, dégorgées, dosées pour être en brut nature, brut, demi-sec et bouchées et muselées. Enfin, après une période de repos de quelques mois, les bouteilles pourront être dégustées et consommées.

La législation du dosage de la liqueur d'expédition des fines bulles et sa correspondance sur l'étiquette



- De 0 à 3 gr / litre : Brut Nature,
- De 3 à 6 gr / litre : Extra Brut,
- De 6 à 12 gr / litre : Brut,
- De 12 à 17 gr / litre : Extra Dry
- De 17 à 32 gr / litre : Sec, Dry
- De 32 à 50 gr / litre : Demi-sec

### Crémant de Loire blanc « Brut »

Cépages : Chenin et Chardonnay

Ce vin de fête est à déguster à l'apéritif, avec des desserts, ou bien tout au long d'un repas  
A servir entre 8° et 10°C.

### Crémant de Loire blanc « Brut Nature »

Cépages : Chardonnay et Cabernet franc

Cette cuvée restera minimum deux ans en fermentation. De par sa rondeur et sa souplesse, cette cuvée n'aura pas besoin de liqueur d'expédition et restera « Brut Nature »  
Ce vin de fête est à déguster à l'apéritif, avec des desserts, ou bien tout au long d'un repas  
A servir entre 8° et 10°C.



### Crémant de Loire Rosé « Brut »

Cépages : Grolleau et Cabernet Franc et Sauvignon

Ce vin de fête est à déguster à l'apéritif, avec des desserts, ou bien tout au long d'un repas  
A servir entre 8° et 10°C.

### Vin mousseux de qualité Rouge « Cuvée Gourmandise »

Cépages : Grolleau et Cabernet Sauvignon

Ce vin de fête surprendra vos convives par son originalité. Il peut être à déguster à l'apéritif, avec des desserts aux fruits rouges ou chocolat, ou bien tout au long d'un repas  
A servir entre 8° et 10°C.



### Cocktail aromatisé à base de vin mousseux « L'angevin »

Cuvée à base de vin, cépages Chardonnay et Chenin avec prise de mousse traditionnelle.

Au moment du dégorgement, nous ajoutons une liqueur aromatique créée par la famille Delaunay et son conseiller « Créateur de fines bulles ». Vous retrouvez des notes d'agrumes et exotiques avec une légère couleur bleutée. Idéal pour vos moments de fêtes et apéritif.

A servir entre 8° et 10°C.



### Et pour les petites frimousses : Jus de Pomme 100% Pur jus Naturel et Artisanal

Ce jus de fruit est produit artisanalement par le pressurage de différentes variétés de pomme, filtré et pasteurisé pour la conservation. Il ne contient ni conservateur, ni colorant et aucune addition de sucre.

**Nouveau** : jus de pomme Pétillant

A servir entre 8° et 10°C.

