



Domaine PIED FLOND



VIGNERONS DEPUIS 1864

Franck & Catherine, la 7^e génération de vignerons de la famille Gourdon cultivent aujourd'hui 26 hectares de vignes comprenant 5 cépages différents: Chenin, Cabernet, Gamay, Grolleau et Chardonnay.

Au domaine, le sol est composé d'argile, de grès et de schiste permettant de produire de très bons vins rouges, blancs, rosés, de fines bulles et de délicieux moelleux. Catherine & Franck poursuivent la tradition familiale dans le respect et la valorisation du terroir à travers une culture raisonnée et durable.

Chaque vin est produit à partir de parcelles différentes avec une attention particulière afin d'assurer la spécificité de chaque millésime.

Franck fait le type de vin qu'il aime déguster: élégant, délicat et fruité, doté d'une riche palette aromatique.



Domaine de Pied Flond
Franck et Catherine Gourdon
Martigné Briand - 49540 TERRANJOU

02 41 59 92 36

www.piedflond.fr

pied-flond@9business.fr

[f @piedflond](https://www.facebook.com/piedflond) - [@domainedepiedflond](https://www.instagram.com/domainedepiedflond)



Ne pas jeter sur la voie publique. Conception: Cédélapao Thouarce 06 32 70 64 55 - RCS Angers 498 689 884 - Septembre 2019.



VINS D'ANJOU

COTEAUX DU LAYON

CABERNET D'ANJOU

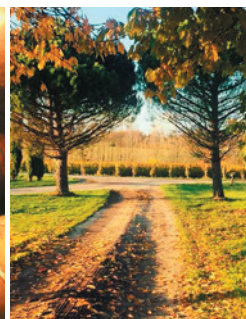
ROSÉ DE LOIRE

SAUMUR BRUT

ANJOU ROUGE

ANJOU BLANC

CHARDONNAY



Vivez l'expérience vigneronne en Solex



LES VINS "PRESTIGE"

ANJOU ROUGE "LES CONFESSIONS"



- Puissant et raffiné
Vin de garde, fermenté et élevé en barriques
Cabernet Franc 80%, Cabernet sauvignon 20%
- Ce vin aux arômes de fruits rouges et noirs a une bouche ronde et suave aux tanins doux et vanillés.
- Simple et sophistiqué à la fois, il se déguste sur des pot-au-feu, de l'agneau grillé..., mais également sur des viandes rouges en sauce, du gibier ou des fromages à pâte molle.
- Servir à 17-18°C carafage conseillé.
- Ce vin se conserve aisément 8 à 10 ans.

ANJOU BLANC "LES REFLEXIONS" (sec)



Riche et nerveux - Vin de garde
Fermenté et élevé en barriques
100% Chenin



Une belle complexité aromatique de fruits blancs compotés et une finale boisée et vanillée. La bouche est suave avec une belle puissance et de légers tanins.



Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes blanches crémeuses, des noix de Saint Jacques poêlées ou des fromages à pâte dure tels que le comté affiné.



Servir légèrement frais 10°C.



Ce vin peut être consommé immédiatement ou conservé quelques années.



COTEAUX LAYON "LES TENTATIONS" (moelleux)



- Suave et élégant - Vin de garde
Fermenté et élevé en barriques
100% Chenin
- Ce vin présente une belle robe dorée, des arômes de fruits blancs compotés avec des notes légèrement épicées et boisées. L'attaque en bouche est délicate et garde une belle longueur.
- Ce vin moelleux et complexe est idéal pour les conversations entre amis. Il se déguste sur des foies gras demi-cuits ou poêlés, des fromages persillés, des tartes (tatin, poire/amande, abricot...).
- À consommer idéalement entre 6 et 8°C.
- Ce vin peut être consommé immédiatement ou conservé une dizaine d'années.

LES VINS "TRADITION"

ANJOU ROUGE



- Fruité et intense
Cabernet Franc 90%, Cabernet Sauvignon 10%
- D'une belle robe grenat, il a des arômes de fruits rouges et noirs (fraises, mûres...) et des notes de sous-bois et de fleurs (violette...).
- Ce vin peut être servi tout au long d'un repas. Il s'accorde avec de nombreuses charcuteries, viandes rouges, grillades d'été et fromages à pâte molle.
- Servir à 17-18°C.
- Ce vin délivre ses meilleurs arômes dans sa jeunesse (2/3 ans), mais il peut évoluer jusqu'à 8 ans.

CABERNET D'ANJOU (demi-sec)



Fruité et gourmand
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



Ce vin présente une jolie robe aux reflets légèrement saumonés ainsi que des arômes de fruits rouges frais et des notes mentholées.



Ce rosé typique de notre région se marie parfaitement avec des apéritifs sucrés/salés, (pruneaux/poitrine fumée, melon/jambon cru) ainsi que des plats exotiques, épicés et des desserts aux fruits rouges.



À servir entre 4 et 6°C.



À consommer dans sa pleine jeunesse (1-2 ans).



ROSÉ DE LOIRE (sec)



Fruité et rafraîchissant
Grolleau Noir 70%, Cabernet Franc 30%



Ce vin d'été délicat et fruité, offre des arômes de fruits rouges frais.



Il se marie très bien à des salades composées, des pizzas ou des grillades.



À servir entre 4 et 6°C.



À déguster dans sa pleine jeunesse (1-2 ans) pour garder toute sa fraîcheur.



COTEAUX DU LAYON (moelleux)



Fruité et suave
100% Chenin



Ce vin présente des arômes de fruits blancs et exotiques tels que la poire, l'ananas ou l'abricot ainsi qu'un bel équilibre en bouche entre sucrosité, fraîcheur et acidité.



Ce joli vin d'apéritif s'accorde avec du foie gras, des viandes blanches crémeuses, des fromages persillés mais aussi des tartes aux fruits blancs, ou ananas poêlé.



À servir entre 6 et 8°C.



Déjà très plaisant, ce vin évoluera parfaitement sur une dizaine d'années.



CHARDONNAY



Fruité et frais
100% Chardonnay



Ce chardonnay de robe jaune serin présente un nez expressif aux notes de fruits blancs comme la poire et la pêche de vigne.



Servi bien frais, il s'accorde avec des fruits de mer, les huîtres particulièrement. Ramené à température, il s'apprécie sur des poissons et certains fromages tels que le chèvre frais.



La température idéale de service pour ce vin est de 3-6°C.



À consommer dans sa pleine jeunesse (2-3 ans).



LES "FINES BULLES"

SAUMUR BRUT CUVÉE "150" BLANC



Sec - fruité et élégant
Chenin, Cabernet, Chardonnay



La bulle est fine et délicate. Arômes de tilleul et fruits blancs (pommes) qui offrent une belle fraîcheur et une attaque tout en douceur. Le Chenin et le Cabernet apportent une belle structure et le chardonnay, fruité et finesse.



Ce vin d'apéritif, s'associe également très bien aux poissons fumés, pâtisseries et glaces.



À consommer idéalement frais entre 3 et 6°C.



À conserver 2 à 3 ans



SAUMUR BRUT CUVÉE "150" ROSÉ



Sec - original et frais
Cabernet Franc, Grolleau



Ce vin à la robe soutenue offre des arômes de fruits rouges frais (fraises des bois, cerise, groseille). Sa bouche est gourmande et tonique.



Vin d'apéritif idéal avec des mises en bouches estivales (tomates cerises, dés de melon). Il est également agréable en accompagnement de viandes blanches avec des sauces douces, des desserts à base de fruits rouges ou du chocolat.



À consommer idéalement frais entre 3 et 6°C.



À conserver 2 à 3 ans



JUS DE RAISIN PÉTILLANT



100% pur jus de raisin Gamay



Ce jus de raisin est légèrement sucré avec une petite acidité qui réveille les papilles pour le plus grand plaisir des petits et des grands !

