



L'AOC COTEAUX D'ANCENIS ROUGE 2018

<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Age des vignes</b>	20 ans
<b>Sous-sol/ Sol</b>	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
<b>Exposition</b>	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
<b>Densité</b>	Elevée, 6900 pieds/ha
<b>Récolte</b>	50% manuelle, 50% mécanique
<b>Rendement</b>	60 hl/ha
<b>Vinification</b>	Assemblage de cuves vinifiées en macération carbonique (grappes entières, vinification traditionnelle beaujolaise) et de cuves vinifiées de manière traditionnelle
<b>Dégustation</b>	Robe rouge rubis et intense Arômes de petits fruits rouges et noirs relevés par des notes épicées Bouche ronde et souple <i>Servir entre 12 et 14°C en accompagnement de charcuteries, viandes blanches, salades</i>

DOMAINE MERCERON-MARTIN  
41 LA COINDASSIERE – LA VARENNE  
49270 OREE D'ANJOU  
TEL. 02 40 83 53 32  
contact@domainemerceronmartin.fr  
www.domainemerceronmartin.fr