



L'AOC ANJOU ROUGE – Cuvée LE VAU 2017

Cépage	100% Cabernet Franc
Age des vignes	40 ans
Sous-sol/ Sol	Schistes, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	Mécanique
Rendement	45 hl/ha
Vinification	Lente et longue infusion du marc dans le vin. Elevage partiel en fût
Dégustation	Robe rouge intense, reflets violacés Arômes de fruits mûrs, baies noires (cassis, mûres) allant vers des arômes complexes et puissants Bouche ronde et souple. Tanins fins et fondus <i>Servir entre 14 et 16°C en accompagnement des viandes rouges, gibiers, fromages</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