

DOMAINE



MERCERON

ANJOU ROUGE

AOC



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	100% Mécanique
Rendement	50 hl/ha
Vinification	Macération 3 semaines. Elevage 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>