

DOMAINE



MERCERON

CIRRUS 2021



Cépage	60% Gamay 40% Cabernet franc
Age des vignes	5 à 30 ans
Sous-sol/ Sol	Gneiss, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6800 pieds/ha
Récolte	100% Manuelle
Rendement	30 hl/ha
Vinification	Pressurage direct, fermentation alcoolique de 15 jours, élevage 6 mois encuve souterraine et/ou inox.
Dégustation	Robe rose saumoné pale reflets cuivrés Fraîcheur au nez, arômes floraux et fruités Attaque fraîche en bouche, laissant place une rondeur sur un goût d'agrumes, fin de bouche souple et amer. <i>Servir entre 5 et 10 °C, en accompagnement d'un Tajine, de grillades ou en apéritifs.</i>

VINS DU
 VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR



DOMAINE MERCERON

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