

DOMAINE



MERCERON

COTEAUX D'ANCENIS MALVOISIE



Cépage	100% Pinot gris
Age des vignes	de 20 à 5 ans
Sous-sol/ Sol	gneiss, orthogneiss, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6900 pieds/ha
Récolte	100% Manuelle
Rendement	45 hl/ha
Vinification	Macération pelliculaire, stabulation à froid, fermentation alcoolique de 15 jours. Sucres résiduels : 22 g/l
Dégustation	Robe jaune pâle, brillante Nez fruité constitué de fruits blancs et de note exotiques Bouche souple et gourmande soutenue par la sucrosité du vin <i>Servir entre 8 et 10 °C, apéritifs, en accompagnement du foie gras ou avec un dessert léger.</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