

DOMAINE



MERCERON

# COTEAUX D'ANCENIS ROUGE AOC



<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Age des vignes</b>	40 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>	100% Manuelle
<b>Rendement</b>	70 hl/ha
<b>Vinification</b>	Assemblage de cuves vinifiées en macération carbonique (grappes entières, vinification traditionnelle en AOC beaujolais)
<b>Dégustation</b>	Robe rouge rubis et intense Arômes de fruits rouges et noirs, relevés pas des notes épicées Bouche ronde et souple où le fruit s'exprime pleinement, tanins soyeux. <i>Servir entre 14 et 16 °C, en accompagnement des charcuteries, viandes et grillades.</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