

DOMAINE



MERCERON

CUMULUS 2021



Cépage	100% Cabernet franc
Age des vignes	5 à 30 ans
Sous-sol/ Sol	Gneiss, micaschistes, texture sablo-limoneuse
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	Elevée, 6800 pieds/ha
Récolte	100% Manuelle
Rendement	45 hl/ha
Vinification	Pressurage direct, fermentation alcoolique, élevage 6 mois encuve souterraine et/ou inox.
Dégustation	Robe rose saumoné pale reflets cuivrés Nez fruit à chair blanche, arôme agréable et fin Attaque tendre et acidulé en bouche, équilibre élégant. <i>Servir entre 5 et 10 °C, en accompagnement d'un Tajine, 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