

DOMAINE



MERCERON

STRATUS 2021



Cépage	100% Gamay
Age des vignes	7 ans
Sous-sol/ Sol	Gneiss, texture sablo-limoneuse, sol léger
Exposition	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
Densité	6800 pieds/ha
Récolte	100% Manuelle
Rendement	30 hl/ha
Vinification	Macération des grappes entières en semi-carbonique pendant 10 jours, fermentation alcoolique de 20 jours, fermentation malo-lactique rapide, élevage 4 mois en fût de 400l.
Dégustation	Couleur rouge légère. Nez fruit rouge ou noir confit frais qui laisse place à un fruit mûr, arôme de sous-bois. Bouche souple évoluant vers un côté acidulé, laissant place à une rondeur et légèreté. <i>Servir entre 12 et 15 °C, en accompagnement d'un Tajine, apéritifs.</i>