

DOMAINE



MERCERON

# TENTATION

## Méthode ancestrale Rosé demi-sec



<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Age des vignes</b>	15 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>	Mécanique
<b>Rendement</b>	70 hl/ha
<b>Vinification</b>	Fermentation à froid : pour favoriser l'expression aromatique. Prise de mousse en bouteille selon la méthode ancestrale sans ajout de liqueur.
<b>Dégustation</b>	Robe rose intense Nez fruité constitué de fruits rouges Mousse fine et onctueuse, saveur fraîche en bouche soutenue par l'équilibre acidulé du vin. <i>Servir entre 6 et 8 °C, en accompagnement de bouchées apéritives, dessert aux fruits rouges et chocolat.</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