

DOMAINE



MERCERON

# STRATUS 2022



<b>Cépage</b>	80% Pinot noir, 20% Gamay
<b>Age des vignes</b>	7 ans
<b>Sous-sol/ Sol</b>	Gneiss, texture sablo-limoneuse, sol léger
<b>Exposition</b>	Coteaux de Loire, Ouest, Nord/Ouest
<b>Densité</b>	6800 ceps/ha
<b>Récolte</b>	100% Manuelle
<b>Rendement</b>	45 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération des raisins égrappés pendant 10 jours, fermentation alcoolique de 20 jours, fermentation malo-lactique, élevage court en cuve. Filtration et mise en bouteille en décembre 2022
<b>Dégustation</b>	Couleur rouge rubis. Nez fruit rouge ou noir frais. Bouche souple, ronde et légère. Tannins présent et souple. <i>Servir entre 12 et 15 °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