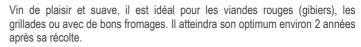


VIGNERONS PAR PASSION

EXCEPTION

IGP VAL DE LOIRE





A pleasure and sweet wine, it is ideal for red meats (game), grilled meats or with good cheeses. It will reach its optimum about 2 years after its harvest.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE Merlot

VINIFICATION Egrappage, puis macération en cuve inox thermo-régulée à

la température d'environ 25°C, pendant 7 jours. Cette technique de vinification permet d'exprimer le maximum des caractères variétaux du cépage, tout en limitant l'extraction des tannins trop astringents. Après fermentation alcoolique et malo-lactique, le vin est élevé en cuves et commercialisé

à partir du printemps.

T°C SERVICE Température de service : 8°c.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe: rouge très intense avec une teinte violine.

Arômes: Nez caractéristique de fruits rouges cuits, d'épices, de pruneaux.

Bouche : les tannins sont soyeux et agréables et les arômes de fruits rouges

bien mûrs commencent à s'exprimer pleinement.



EXCEPTION

Vendange 2016