



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

EXCEPTION

IGP VAL DE LOIRE



Vin de plaisir et suave, il est idéal pour les viandes rouges (gibiers), les grillades ou avec de bons fromages. Il atteindra son optimum environ 2 années après sa récolte.



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 violette.

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.