



Domaine de l'Epinay

V I G N E R O N S P A R P A S S I O N

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 tanins 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 DÉGUSTATION

Robe : rouge très intense avec une teinte violine.

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

Bouche : les tanins sont soyeux et agréables et les arômes de fruits rouges bien mûrs commencent à s'exprimer pleinement.