



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

*Laurent Perraud*

## Merlot

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 5 ans

Cuvée : 100% Merlot

Vendange : courant septembre.

Vinification : Cuvaision du raisin avec macération moyenne de 3 à 4 jours) puis vinifié en cuve avec une thermo-régulation de (18°C) et mis en bouteille au printemps.

### Caractéristiques :

Robe : belle couleur pourpre limpide et brillante.

Nez : des parfums nuancés de fruits noirs.

Bouche : de bonnedensité, suave et persistant, le palais révèle une fine structure de tannins doux et épicés. On devine un beau potentiel.

Service : A servir (12°C) Charcuteries, escalope de veau à la crème, filet de bœuf aux morilles, magret de canard aux figes, carré d'agneau aux épices.

Conservation : A déguster jeune 2 à 3 ans maximum.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : [www.muscadet-perraud.com](http://www.muscadet-perraud.com) - mail : [domaine.vinconniere@wanadoo.fr](mailto:domaine.vinconniere@wanadoo.fr)