



CANOPE Rouge 2022 A.O.P Saint-Chinian

Certifié Agriculture biologique (AB)



- Sols:** Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
- Cépages:** Mourvèdre: 25 %, Syrah: 54 %, Grenache: 14 %, Carignan: 7%
- Vendanges:** Manuelles, en cagettes, avec tri.
- Date des vendanges :** 7 septembre au 27 septembre
- Vinifications:** Les raisins sont éraflés, foulés et non sulfités à la vendange. Vinifications traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines.
- Élevage:** Cuves béton sur lies.
- Traitement du vin:** Non collé, non filtré
- Degré alcoolique:** 13,5 % vol.

Notes de dégustation:

Le nez est riche et complexe. Il mêle harmonieusement des arômes de fruits noirs, de myrtille sauvage, de violette avec un léger fond de réglisse et des notes fumées. En bouche ce bouquet est supporté par une trame dense et souple qui se termine avec de la fraîcheur et une belle longueur.

Conseils de dégustation:

Compte tenu de sa richesse ce vin sera en mesure d'accompagner de nombreux mets même les plus puissants en goût.

Pour une expression optimale il méritera d'être consommé à une température voisine de 18°C.