



CANOPE Rouge 2021 A.O.P Saint-Chinian

Certifié Agriculture biologique (AB) et
Haute Valeur Environnementale (HVE)



- Sols:** Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
- Cépages:** Mourvèdre: 32 %, Syrah: 46 %, Grenache: 13 %, Carignan: 9%
- Vendanges:** Manuelles, en cagettes, avec tri.
- Date des vendanges :** 13 septembre au 28 septembre
- Vinifications:** Traditionnelles, avec cuvaisons de 5 à 6 semaines. Fermentations malolactiques en barriques pour syrah et mourvèdre
- Élevage:** Elevage sur lies en barriques (pour Syrah et Mourvèdre), pendant 1 an (barriques de 3 à 10 ans).
- 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 en bouche.

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.