



CANOPÉ Blanc 2023

Certifié Agriculture biologique (AB)



Sol:	Argilo-calcaire pour le sauvignon et schistes pour le piquepoul
Cépage:	66 % Sauvignon, 34 % Piquepoul
Vendanges:	Manuelles, en cagettes, avec tri
Date des vendanges:	21 août pour le sauvignon et 28 août pour le piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent – Débourbage Fermentation en barriques de 2 vins
Elevage:	En barriques sur lies avec bâtonnages
Degré alcoolique:	13 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl
Certifications :	Agriculture Biologique (AB) et Haute Valeur Environnementale (HVE)

Notes de dégustation:

Riche et complexe, le bouquet assemble des arômes d'agrumes confits, d'ananas et de poire avec des notes de fruits secs grillés et de garrigue qui lui confèrent beaucoup de typicité.

La structure en bouche est bien équilibrée, très ronde avec une grande longueur. On y retrouve aussi des notes de mangue et de litchis.

Conseils de dégustation:

Cette cuvée ne doit pas être servie trop froide, une température voisine de 10 à 12 °C lui conviendra bien. Ce vin pourra accompagner de nombreux mets à base d'épices orientales (gingembre, curcuma), mais aussi à base de truffes. Et les traditionnels viandes blanches et poissons en sauce ou de nombreux fromages comme les pâtes pressées.