



CANOPE Rouge 2018 A.O.C Saint-Chinian

*Epices et fruits rouges,
souplesse, richesse et fraîcheur,
pour vous emmener vers la Canopée.*

- Sols:** Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah, Mourvèdre)
- Cépages:** Mourvèdre: 33 %, Syrah: 52 %, Grenache: 8 %, Carignan: 7 %
- Vendanges:** Manuelles, en cagettes, avec tri.
- Date des vendanges :** 17 septembre au 1 octobre
- 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:** 14 % vol.
- Conditionnement:** Bouteilles bordelaises de 75 cl
- Certifications :** H.V.E et Agriculture biologique en 2021

Notes de dégustation:

Au premier nez parviennent des arômes de fruits noirs (cassis, cerise et mûre) mêlés à de la cannelle du quatre-épices et des notes d'herbes grillées.

En bouche ces arômes sont complétés par du cacao et des notes de café torréfié.

La structure en bouche est souple avec beaucoup de fraîcheur ce qui favorise une grande longueur où les notes de fruits noirs se prolongent.

Conseils de dégustation:

Ce vin s'exprimera très bien avec de l'agneau grillé au romarin, un rôti de veau à la sauge, des grillades de viandes rouges et pourra aussi se mesurer à des plats assez épicés.

Pour une expression idéale une température de service voisine de 18 °C sera souhaitable.