



CANOPÉ 2019

IGP Oc

*Un assemblage étonnant,
à la source d'un vin riche et complexe,
mais tout en fraîcheur.*

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:	5 septembre pour le Sauvignon et 12 septembre pour le Piquepoul
Vinifications:	Pressurage lent – Débourbage Fermentation en barriques de 2 vins
Elevage:	En barriques sur lies avec bâtonnages
Degré alcoolique:	12,5 % vol.
Conditionnement:	Bouteilles bordelaises de 75 cl
Certifications :	H.V.E et Agriculture biologique en 2021

Notes de dégustation:

Riche et complexe, le bouquet assemble des arômes de fruits de la passion, de noix de coco, de citron vert avec en fond des notes florales et de tilleul. La bouche se montre riche avec du gras en support de notes acidulées et une bonne fraîcheur.

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.