



Canon Huppé - Gris

IGP Côtes de Thongue

Appellation : IGP Côtes de Thongue

Cépage : Grenache gris

Cuvée : Canon Huppé

Couleur : Rosé

Millésime : 2020

Rendement : 30 à 45 hl/ha

Degré : 13,5°

Sol : Banquettes du Miocène, graviers quartzeux, villafranchien



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vinification : -

Elevage : Cuve

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Œil : Robe grise

Nez : Pêches, poire et Lys

Bouche : -

Service

Temps de service : Entre 12° et 14°

Garde : 2 ans

Accords mets et vins : Pan con tomate