



## Canon Huppé - Rouge

IGP Côtes de Thongue

- Appellation :** IGP Côtes de Thongue  
**Cépage :** Cinsault  
**Cuvée :** Canon Huppé  
**Couleur :** Rouge  
**Millésime :** 2019  
**Rendement :** 35 hl/ha  
**Degré :** 14°  
**Sol :** Banquettes du Miocène (argilo-calcaire),  
graviers quartzeux



## Elaboration

VIN BIO

**Vinification :** Traditionnelle

**Elevage :** 4 mois en cuve

**Bouchage :** Bouchon en liège naturel

## Dégustation

**Œil :** Robe rouge rubis

**Nez :** Cerise noire, chocolat et violette

**Bouche :** Un vin plein d'énergie, rond et fin

## Service

**Temps de service :** Entre 12° et 14°

**Garde :** 2 ans

**Accords mets et vins :** Entre amis !

**Bilan :** Un vin plein d'évidences: la huppe, l'éclat du fruit du cinsault à parfaite maturité, les épices délicieusement relevées. C'est la douceur de vivre, celle de servir ce vin en toute simplicité. Ce vin est vif et se consomme frais comme un rosé. C'est un vin de soif fait de la façon la plus simple et la plus naturelle qui soit.