



Canon Huppé - Blanc

IGP Côtes de Thongue

Appellation : IGP Côtes de Thongue

Cépage : Viognier

Cuvée : Canon Huppé

Couleur : Blanc

Millésime : 2023

Degré : 13°

Sol : Banquettes du Miocène argilo-calcaire,
graviers quartzeux



Elaboration

VIN BIO – certifié par Ecocert

Vinification : Vinification traditionnelle à basse température pour préserver le potentiel aromatique

Elevage : 4 Mois en cuve

Bouchage : Bouchon en liège naturel

Dégustation

Œil : Robe jaune paille limpide

Nez : Pomelo, poire & citron jaune

Bouche : Fraiche sur le citron et le pomelo

Service

Temps de service : Entre 10° et 12°

Garde : 2 ans

Accords mets et vins : Cake aux olives

Bilan : Ce vin est plein d'évidences réunies : celle de la Huppe fasciée, star de Monplézy, celle de la fraîcheur du Viognier et de ses arômes, celle du plaisir partagé, celle de la douceur de vivre, celle de servir ce vin en toute simplicité à 20h10 sur le port, avec une douzaine d'huitres, l'odeur de l'iode et le cri des mouettes. Mais si vous avez lu tout ça, c'est qu'il est déjà 20h11 et ce plaisir est déjà partagé...