Canon Huppé - Rouge

IGP Côtes de Thongue

Appellation : IGP Côtes de Thongue
Cépage : Cinsault
Cuvée : Canon Huppé
Couleur : Rouge
Rendement : 35 hl/ha
Degré : 13,5°
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'energie, 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.

CONTACT

Accueil : + 33 (0)4 67 98 27 81
Mobile : + 33 (0)6 15 38 08 52
Mail : info@domainemonplezy.fr
Site web : www.domainemonplezy.fr

Adresse :
Domaine Monplézy
34120 Pézenas
FRANCE