

CANNELLE



IGP Cévennes

MILLÉSIME :
2021

CÉPAGES :
50% Ugni blanc, 50% Grenache blanc

AGE DES VIGNES :
40 à 65 ans

LABEL :
Certifié Vin Bio

SOL/EXPOSITION :
Argilo-calcaire, exposition Nord-Ouest

VINIFICATION :
Vendange en caissettes à la main. Pressurage en grappes entières. Fermentation assez longue. Non collé, non filtré.

ELEVAGE :
Barrisques de 500l de 5 vins.

DÉGUSTATION :
Belle robe jaune or. Nez de verveine et de tilleul, légèrement vanillé. Bouche très équilibrée avec de la fraîcheur, et une belle tension...

ACCORDS METS ET VINS :
Viandes blanches, jolis fromages à pâtes dures affinés...

SO2 TOTAL : 48 mg/L - TAV : 14%

POTENTIEL DE GARDE : 5 à 7 ans

UNE HISTOIRE :
Cannelle était la dernière Ours des Pyrénées de souche, elle perdit la vie en défendant ses petits... En plus de la truffe de l'ours, on devine aussi sur l'étiquette le pavot des Pyrénées, ou coquelicot jaune...