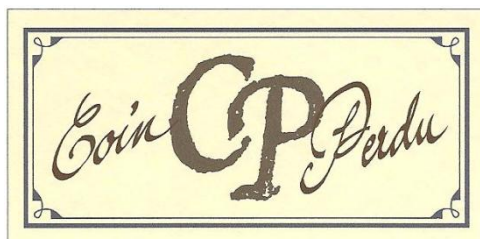


# Château la Canorgue Rouge

« Coin Perdu »  
Millésime 2018

**IGP Méditerranée**



## **Vinification :**

- Raisins issus de vignes cultivées en petits rendements (20- 25hl/ha) en agriculture biologique
- Agriculture biologique depuis 1977 – Contrôle et certification ECOCERT
- Vendanges manuelles
- Levures indigènes
- 50% égrappage, 50% vendange entière
- Durée de fermentation 20 jours
- Elevage 5 mois en demi muid pour 1/3 du vin
- 50% Syrah, 20% Grenache, 15% Carignan , 10% Mourvèdre, 5% Cinsault– Vieilles vignes de plus de 100ans en coplantation.

## **Dégustation :**

- ❖ Robe rubis profond
- ❖ Complexité aromatique exceptionnelle
- ❖ Notes de fruits noirs compotés et de praliné et de cuir
- ❖ Caractères à la fois dense, fin et harmonieux
- ❖ Tanins veloutés

Cette cuvée intimiste exprime toute la finesse du terroir. Notre parcelle de vieilles vignes donne chaque année le meilleur de ses richesses...un vin tout en nuance qui accompagnera très bien les plats à base d'agneau, le canard, les fromages... A attendre quelques années...