

La Canorgue Rouge

« Cuvée prestige »

Millésime 2020

IGP Méditerranée



Vinification:

- Raisins issus de vignes en petit rendement (30hl/ha) cultivées en agriculture biologique
- Agriculture biologique depuis 1977 - Contrôle et certification ECOCERT
- Vendanges manuelles
- Cave sous terrain permettant le travail par gravité
- Sol argilo calcaire
- Elevage de 14 mois en demi-muids (Fûts de 600 litres)
- 25% Merlot, 25% Cabernet, 50% Syrah

Dégustation:

- ❖ Robe pourpre sombre
- ❖ Nez intense sur des notes de fruits noirs, de fruits cuits de cacao et de café
- ❖ Equilibre et velours en bouche. Grande richesse aromatique : mûre, cerise noire
- ❖ Finesse et maturité des tannins
- ❖ De la puissance et de l'élégance, un joli volume et une belle structure

Ce vin est idéal pour accompagner une souris d'agneau confite aux épices, une soupe de légumes à la truffe en croûte feuilletée, un gratin de légumes racines à la muscade ou encore un dessert au chocolat noir amer...