

## 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:** 

Barriques 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...

TEL : 06 26 36 46 90 E-MAIL : INFO@CLOS-DES-ORS.FR SIRET : 891 326 910 00017

Boutique en Ligne

SCEA GHAEM-THOUROUDE 20 CHEMIN DES BOIS 30260 SARDAN

