



DOMAINE D'AUPILHAC

Vin de France

LE CANAGUIER

Vin traditionnel au milieu du siècle dernier à Montpeyroux, issu de cépages gris.

Cépages :

Carignan Gris, Grenache Gris et Clairette rose.

Sol :

Terrasses en coteaux argilo-calcaire. Eboulis calcaires recouvrant des marnes bleues du miocène avec des dépôts marins à fossiles d'huîtres.

Vinification :

Presses directes. Fermentations contrôlées entre 17° et 25°.

Elevage :

En cuve durant 9 mois. Fermentation malolactique effectuée.

Dégustation :

Assemblage de trois cépages gris. Fruité et charnu, il développe des arômes de litchi et d'épices. En bouche, il est puissant et long, se terminant sur la fraîcheur.

Accords gastronomiques :

Vous pourrez l'accorder avec du poisson, des tielles, des plats épicés comme de la seiche à la sauce au poivre.