Domaine de Verquière
Thibaut Chamfort

CANOPÉE 2018

Vin biologique, certifié FR BIO 10

TERROIR

Terroirs d'altitude: Eboulis calcaires et marnes à

350 m d'altitude

CÉPAGES

Grenache 50 % Mourvèdre 50%

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le ramassage des raisins s'effectue à la main avec tri. La vendange est totalement éraflée.

La fermentation se fait sous température contrôlée par échangeur thermique.

La cuvaison traditionnelle dure de 30 à 35 jours.

20% élevé en barriques de 400 litres.

Existe en 75cl, en coffret bois de 3 uniquement.

3500 bouteilles numérotées.

DÉGUSTATION

Robe limpide d'un rouge léger et brillant. Nez complexe, parfums de fleur de fruits rouges délicats et d'épices douces. Bouche voluptueuse tout en longueur et en finesse.

CONSEILS

Température de service : de 16 à 18°C

Domaine de Verquière - 45, rue Georges Bonnefoy 84110 SABLET - chamfort@domaine-de-verquiere.com - 04.90.46.90.11 - www.domaine-de-verquiere.fr