



LE P'TIT CANCAN

Ce vin joyeux, décomplexé, croquant et craquant, est issu du Marselan, cépage métis que le monde encense fusion entre Cabernet-Sauvignon, cépage bordelais et Grenache, cépage méditerranéen.

Appellation

IGP d'Oc.

Cépages

100% Marselan.

Age des vignes

7 ans.

Terroirs

Terrasses anciennes décalcifiées et terroirs en pente de grès et de sable.

Conduite du vignoble

Guyot.

Rendement

45 hl/ha.

Vinification

Les raisins séparés des rafles dès la vigne, macèrent en baies entières durant une courte période de 4 à 6 jours à température maîtrisée (25°) afin de garantir un jus plus léger et des tanins très fins.

Elevage

En cuve inox.

Dégustation

Belle robe rouge Rubis. Nez très parfumé où se développent des arômes de cerises, fraises et de framboises fraîchement cueillies, suivis d'une bouche souple et légère, fruitée à la fraîcheur naturelle.

Accord mets/vin

Ce vin glouglou, convivial, léger et à boire frais entre copains pourra être apprécié de l'apéritif au dessert. Il est le compagnon idéal de tous les pique-niques. Un autre univers gustatif que les vins du Château de Gourgazaud. Servir entre 12°-16°.