



## 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°.