

CANTO-BRUNO

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Quand l'émotion naît d'un subtil équilibre de tanins et de finesse, à travers un assemblage résolument sur l'élégance et le soyeux.

Couleur:	Rouge
Millésime:	2018
Nom de la cuvée:	Canto-Bruno
Cépages:	Grenache, mourvèdre (50/50)
Age moyen des vignes:	40 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire, sable
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	Macération des cépages séparément 14 jours en cuve béton, levures indigènes, remontages doux.
Elevage:	16 mois en cuve, 9 mois en bouteilles

Surnom donné à Marseille au (jeune) homme qui « déguste » directement le vin en perçant les tonneaux avec un chalumeau sur les quais du port

