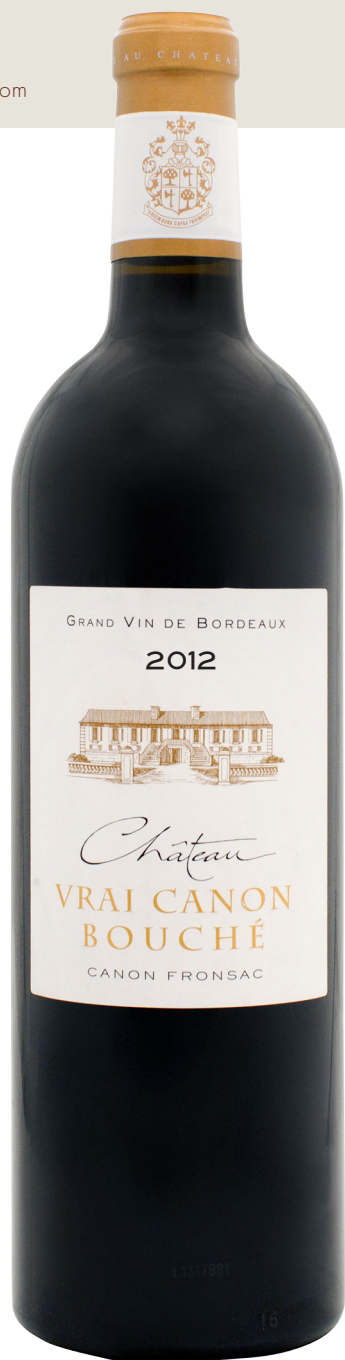


Château Vrai Canon Bouché
1, Le Tertre Canon
33126 Fronsac

contact@chateauvraicanonbouche.com



Château

VRAI CANON BOUCHÉ

CANON FRONSAC

CÉPAGES : 60 % merlot, 40 % cabernet franc.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans.

RENDEMENTS : 30 hl/ha.

VIGNOBLE : situé sur le tertre de canon orienté au sud reposant sur un socle de calcaire à astéries avec en surface une couche de 10 à 40 cm d'argile de décarbonatation.

VINIFICATION : vendanges manuelles en cagettes percées pour éviter que l'humidité ne stagne au fond.

Egrappage. Tri manuel. Fermentation lente entre 27 et 30°C avec des levures indigènes. Macération postfermentaire de 15 à 20 jours. Fermentation malolactique en barriques neuves.

ÉLEVAGE : 12 mois pour 50 % en barriques neuves et 50 % en barriques d'un millésime

DÉGUSTATION : Nez très opulent s'épanouissant sur des notes de cerises noires et de fruits rouges bien mûrs. Des touches fumées se mêlent aux notes minérales. L'attaque est souple, chatoyante, toute la palette de fruits tels que la cerise confite et le cassis, s'expriment à nouveau. Les saveurs toastées se marient à des touches de pierre à fusil. Après quelques années de garde, il s'enrichira de parfums de truffe, l'une des caractéristiques de son terroir. Il offre une très grande concentration aromatique, tendue par une salinité minérale : une race et une distinction uniques.

CAPACITÉ DE GARDE : 8/10 ans

SERVICE : 18°C sur une belle pièce de viande ou un gibier truffé.