



FICHE TECHNIQUE

BLANC CANON 2024

Couleur : Blanc

Cépages : 100% VERMENTINO

Terroir : Altitude 100 m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année

Culture : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Enherbement inter rang, rang travaillé

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 40 hl/ha

Vinification : Pressurage direct avec macération au pressoir 12 heures, fermentation sans aucun intrant ,

Elevage : Six mois en cuve inox sur lies fines

Mise en bouteille sans collage ni filtration

Dégustation : Robe jaune paille clair, arômes fleurs fraîches, foin coupé,

.
Bouche tranchante vive et bien enrobée ,

Un bon COUP DE CANON idéal en toute situation ,