



## LE TCHÔ CANON 2020

Couleur : rouge/Appellation : vin de France/Cépage : 50% Carignan 40% Merlot 10% Syrah

A la Vigne : Un Merlot de 20 ans perché à 400m d'altitude sur des schistes assemblé à un vieux gobelet de carignan, en bas de coteaux sur un sol argilo-calcaire relativement profond. Une base idéale pour faire un vin de soif. Un peu d'une jeune vigne de syrah sur schiste à 400m d'altitude pour la rondeur et la complexité.

Vignes cultivées en agriculture biologique, en cours de certification AB.

Vendanges manuelles en caissette mi septembre.

A la Cave : Vinifié sans soufre, la fermentation alcoolique se fait grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin. Remontages réguliers et infusion assez courte pour conserver le croquant du fruit.

Ajout de Sulfites pendant l'élevage si besoin.

Filtration légère à la mise en bouteille. Teneur finale en sulfites inférieure à 30mg/litres

Production totale : 4000 bouteilles.

Comme son nom l'indique (pour quelqu'un du Nord de la France), Le Tchô canon est un vin nature glouglou, croquant et gourmand de fruits rouges.



Nolwenn et Romain Pion - Artisans Vignerons  
2 Bis rue de la Mairie - 34 210 Félines Minervois, France  
06 18 92 44 85 - 06 77 81 15 32 - romain.pion@gmail.com  
Facebook : RomainPion Vigneron