

CANTO-BRUNO*

Lirac

Appellation d'Origine Protégée

Très expressif, richement nuancé, son ciselé fait place à une trame vibrante et juteuse. D'une sensualité émouvante qui évoque les fleurs, les épices et la cerise fraîche.

Couleur:	Rouge
Millésime:	2014
Nom de la cuvée:	Canto-Bruno
Cépages:	Grenache, mourvèdre
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 2 cépages assemblés pendant 3 semaines en cuve béton. Levures indigènes, remontages doux.
Elevage:	18 mois en cuve
Production pour cette cuvée:	8'500 bouteilles

* Nom donné à Marseille aux voyous qui soutirent avec un chalumeau le vin des tonneaux déposés sur les quais. Ce mot rabelaisien, qui signifie "chante-brune", fait allusion à la couleur des futailles qui colorent la bouche de ces mauvais garçons.

