

CANON FRONSAC



Château DU GAZIN

Canon Fronsac

Cépages

85% Merlot
10% Cabernet Franc
5% Malbec

Situation :

Situé sur la commune de Saint Michel de Fronsac

Superficie : 15 Ha

Sol : argilo-calcaire

Culture et élevage

Vendangées manuellement les grappes sont sélectionnées afin d'obtenir une maturité du raisin optimum. Le jus est fermenté pendant une période de 3 semaines dans des cuves en inox. Le vin est ensuite vieilli pendant 18 mois avant d'être mis en bouteille.

Dégustation

Ce vin est typique de son appellation. Il possède une couleur rubis intense et révèle des arômes de fruit. Le nez est net et dominé par la vanille toastée. L'attaque en bouche est franche avec une évolution puissante. C'est un vin complexe, élégant et bien équilibré.

Accords gastronomiques

Ce vin accompagne idéalement les viandes, volailles, gibiers et fromages.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr