



Appellation : IGP Côtes de Thongue

Dénomination : Canon Huppé

Le Domaine : Domaine Monplézy.

Depuis 1734, le Domaine Monplézy occupe une position extrêmement privilégiée sur le terroir de Pézenas, aujourd'hui zone NATURA 2000 et membre de la Ligue pour la Protection des Oiseaux. Monplézy, qui signifie le « Mont Plaisirs » en vieux français, est une colline de 30 Ha où la vigne et la garrigue jouent les premiers rôles ! Depuis quatre générations, la famille Sutra de Germa – Gil cultive la vigne. Anne et Christian en 2000 ont désormais construit leur propre cave de vinification, se sont convertis en agriculture biologique et vendent aujourd'hui leur vin dans le monde entier. Ils sont aidés par Benoit et Margot, leurs enfants.

Emblème et fiertée de Monplézy, la Huppe Fasciée de Madagascar aussi appelée le « Peupeut » est le symbole du Domaine ! Cet oiseau migrateur arrive courant Mars et repart pour des latitudes plus chaudes en septembre après la nidification.

Le terroir : Sols rouges de graves et argiles graveleuses, souvent décarbonatés en surfaces.

Les cépages : Cinsault.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl uniquement.

Notre appréciation :

Un vin plein d'évidences : la huppe, l'éclat du fruit du cinsault à parfaite maturité, les épices délicieusement relevées. C'est la douceur de vivre, celle de servir ce vin en toute simplicité. Ce vin est vif et se consomme frais comme un rosé. C'est un vin de soif fait de la façon la plus simple et la plus naturelle qui soit.

Certification : Agriculture Biologique.