


Vos résultats de dégustation

 SCEA Château Canet

 Monsieur Floris Lemstra

 2814

 **Château Canet La Chapelle - 2015**



Vin rouge - Minervois

Note : 92/100

Dégustation : année 2016

Robe sombre, très jeune. Nez proposant un beau fruit noir mûr sur fond épicé floral. Bouche aérienne, très souple, pleine de fraîcheur, au service du fruit. Un style gourmand et racé, d'une allonge fruitée remarquable. Travail sur le fruit magnifique.

 **Château Canet Les Evangiles - 2015**



Vin rouge - Minervois

Note : 90/100

Dégustation : année 2016

Robe pourpre violine. Nez fin, aux accents de cassis, de griottes, de prune alliés à un boisé brûlé élégant, notes de graphite, d'épices. Bouche qui maîtrise parfaitement la chaleur pour délivrer une trame fruitée très pure et croquante. Beau travail.

 **Château Canet Millésime - 2016**



Vin rosé - Minervois

Note : 85/100

Dégustation : année 2016

Robe rose clair. Nez de bonbon aux petits fruits rouges avec une présence florale (prairie). Bouche gourmande, entièrement dédiée aux fruits. Ces derniers se montrent simples et croquants. Un modèle de rosé de plaisir, convivial à souhait.



Château Canet Millésime - 2016



Vin blanc sec - Minervois

Note : 87/100

Dégustation : année 2016

Robe or clair. Nez gourmand par son registre fruité (mirabelle, pêche) et floral. Attaque ample, du gras associé à une agréable vivacité. La finale s'accompagne de sucrosité liée au support fruité. Un style ensoleillé pour poisson grillé au barbecue.