CHÂTEAU CANET

Domaine Canet, Chardonnay

Appellation : IGP Pays d'Oc blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Certification : Terra Vitis, HVE-3

Vinification : ici les vignes se situent en pente à l'ouest du Minervois, et sont plantées principalement sur des sols argileux, calcaires et gréseux.
Le climat est méditerranéen mais influencé par le vent venant de l'Atlantique, que l'on appelle le Cers.

Les raisins sont vendangés début septembre, aux premières lueurs du matin, puis pressés dans un pressoir pneumatique après avoir subi une brève macération pelliculaire. Fermentation en cuve en acier inoxydable à une température de 16°C. Le vin est ensuite élevé en cuve pendant 6 mois.

Millésime en cours : 2022

Note de dégustation : une robe de couleur or pale. Au nez, des arômes délicats de poire, de pêche et des notes de fleurs d'acacia. La bouche est fraîche, élégante, minérale avec une finale légèrement salée.

Accompagnement : très joli avec un poisson blanc, des crustacés, une volaille ou avec un plateau de fromages.

Température de service : 9°C

Potentiel de garde : à boire dès maintenant ou dans les 2 ans.