CHÂTEAU CANET

ECO FRIENDLY · VITICULTURE DURABLE · CARBON FRIENDLY · SUSTAINABLE · SOCIAL RESPONSIBILITY · SUSTAINABLE

Domaine Canet, Merlot

Appellation : IGP Pays d'Oc rouge

Cépage : 100% Merlot

Certification : Terra Vitis, HVE-3

Vinification : tout à l'ouest du Minervois, les vignes sont plantées en pente sur des sols argilo- calcaires.
Le climat est méditerranéen mais très influencé par le « Cers », un vent venant de l'Atlantique qui apporte beaucoup de fraîcheur au vignoble.

Lorsque les raisins arrivent à la cave, ils sont égrappés et subissent une macération à froid de 3 à 4 jours à basse température pour extraire le maximum du fruité typique du Merlot. Après la fermentation, le Merlot est élevé en cuve pendant 8 mois.

Millésime en cours : 2022

Note de dégustation : une robe rouge vif, au nez des arômes de fruits rouges bien murs. En bouche, le Merlot est juteux, équilibré avec des tanins doux et une belle fraîcheur.

Accompagnement : idéal avec des lasagnes, une grillade ou des copains et un beau plateau de fromages.

Température de service : 18°C

Potentiel de garde : à boire dès maintenant ou dans les 5 ans.