CHÂTEAU CANET

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

Domaine Canet, Sauvignon

Appellation : IGP Pays d'Oc blanc

Cépage : 100% Sauvignon

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. La précocité des vendanges est primordiale pour ce cépage car sa maturité est rapide.
La macération est réalisée avec les lies fines pendant 1 semaine, suivie d'une fermentation à basse température. Après 6 mois d'élevage en cuve, le vin est mis en bouteille.

Millésime en cours : 2022

Note de dégustation : une robe de couleur or pâle. Au nez, des arômes de fleurs, de cassis, de buis et d'agrumes. Un vin vif, rafraichissant, avec une pointe de d'amertume sur la finale. Un très joli sauvignon du Languedoc !

Accompagnement : avec des crustacés, un ceviche, des poissons blancs, sur des légumes verts ou des volailles grillée / en sauce.

Température de service : 9°C

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