CHÂTEAU CANET

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

Domaine Canet, Syrah

Appellation : IGP Pays d'Oc rouge

Cépage : 100% Syrah

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.

Vendanges courant septembre. Le processus de vinification commence par une macération à froid qui permet d'extraire le maximum de fruit, suivie d'une fermentation douce qui permet d'écarter les tanins durs. Le vin est ensuite élevé quelques mois en cuve inox avant d'être embouteillé.

Millésime en cours : 2022

Note de dégustation : une robe violette foncée. Un nez marqué par des notes de cassis et petits fruits noirs. En bouche, la structure est ample, avec des notes d'épices et de fruits noirs. Les tanins sont présents mais veloutés.

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

Température de service : 17-18°C

Potentiel de garde : à boire dès maintenant ou dans les 3 ans.