CHÂTEAU CANET

Domaine Canet, Viognier

Appellation : IGP Pays d'Oc blanc

Cépages : 100% Viognier

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. Les raisins sont pressés dans un pressoir pneumatique après avoir subi une brève macération pelliculaire. Le vin est vinifié puis élevé en cuve pendant 6 mois.

Millésime en cours : 2022

Note de dégustation : une robe de couleur dorée. Au nez, des arômes d'agrumes, d'abricot et de litchi assez intenses. En bouche, le vin est bien fruité, la structure riche et suave, et la finale rafraîchissante.

Accompagnement : excellent pour accompagner un plat à base de poisson blanc, de volaille,… idéal également avec des sushis ou des plats épicés.

Température de service : 9°C

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