CHÂTEAU CANET

Alternative

Appellation : IGP Pays d'Oc blanc

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : les raisins sont récoltés aux premières lumières du jour courant septembre. Les températures fraîches permettent d'éviter l'oxydation des baies. Nous faisons une macération pelliculaire avant le pressurage. Puis nous mettons les jus en barrique où aura lieu toute la vinification.
50 % de fûts de chêne neufs, 50 % âgés d'un an. Batonnage régulier. Le vin est maintenu à une température de 17°C afin d'exalter les arômes de fruits frais. Mise en bouteille après 12 mois d'élevage.

Millésime en cours : 2021

Note de dégustation : une jolie robe dorée, parfaitement limpide. Au nez, ce sont des notes de fruits blancs (pêche, poire), de pain grillé, d'amandes et de vanille qui dominent. La fraicheur en bouche est étonnante, le vin est crémeux en milieu de bouche et vif en finale. Un vin bien équilibré, avec une belle longueur. Une belle alternative aux Bourgognes blancs !

Accompagnement : excellent avec des poissons blancs, des crustacés, des volailles en sauce ou avec des toasts de foie gras.

Température de service : 9°C

Potentiel de garde : maintenant, jusqu'en 2026