CHÂTEAU CANET

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

Château Canet, La Chapelle

Appellation : AOP Minervois rouge

Cépages : 90% Grenache, 10% Syrah

Vinification : "La Chapelle" est un assemblage à base de Grenache provenant d'un vignoble dont le sol est très minéral, principalement constitué de grès. Les rendements sont petits, 18 hl/ha.
Les raisins sont récoltés à la main à une maturité phénolique optimale.
100% de la cuvée est fermentée en macération carbonique. Afin de préserver les arômes dominants de fruits noirs, nous élevons ce vin dans des « œufs » pendant un an. Production de seulement 1800 bouteilles par an.

Millésime en cours : 2020

Note de dégustation : une robe rouge rubis clair. Au nez, des arômes de petits fruits noirs, de garrigue (thym, romarin) et une pointe d'olive noire. Une texture de velour, très élégante, une belle longueur en bouche et beaucoup d'équilibre !

Accompagnements : une belle côte de bœuf avec des petits légumes grillés et des pommes de terre grenaille, du gibier (chevreuil, faisan, perdrix) ou sur une assiette de fromages bien affinés.

Température de service : 18°C

Potentiel de garde : dès maintenant, jusqu'en 2030.