CHÂTEAU CANET

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

Château Canet, Les Evangiles

Appellation : AOP Minervois rouge

Cépages : 90% Syrah, 10% Grenache

Vinification : vendanges manuelles lorsque les raisins sont à maturité optimale. Sur cette parcelle emblématique du Château Canet, le rendement est plutôt faible. Mais la concentration dans les raisins est magnifique !
Une fois en cave, une moitié de la cuvée est fermentée en macération carbonique. L'autre moitié est soumise à une macération à froid de 7 jours sous bio-protection puis fermentée de façon traditionnelle.
Après 4 semaines, les deux jus sont assemblés et mis en barriques pour 14 mois.

Millésime en cours : 2019

Note de dégustation : un nez très élégant avec un boisé bien intégré, des notes de fruits noirs (mûre, myrtille) ainsi que des notes de violette et de poivre noir. Riche et corsé, avec une structure bien équilibrée et des tannins doux.
Un vin représentatif de notre beau terroir du Minervois !

Accompagnement : idéal pour accompagner des viandes tendres finement préparées ou des plats de terroir.

Température de service : 16°C

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

Enrichir le goût et l'âme