# Château Canet, blanc

**Appellation :** AOP Minervois blanc

**Cépages :** 40% Roussanne, 30% Vermentino, 25% Viognier et 5% Muscat.

**Vinification :** macération pelliculaire à 6°C dans le pressoir pendant 24 heures pour extraire un maximum d'arômes. Pressurage pneumatique à très faible pression pour ne pas écraser les pépins. Sélection des meilleurs jus. Fermentation alcoolique à 18°C.
Élevage en cuve en acier inoxydable pendant 8 mois avec un léger "passage" en barrique pour finir. Le but n'est de donner un arôme boisé, juste un peu plus de rondeur et de souplesse au vin.

**Millésime en cours :** 2022

**Note de dégustation** : or pâle, au nez des arômes d'agrumes (pamplemousse principalement) et de fruits tropicaux (ananas). Frais et élégant en début de bouche avec une finale douce et ronde. Un bel équilibre.

**Accompagnement :** en apéritif, sur des crustacés, des poissons grillés ou des volailles.

**Température de service :** 9°C

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

Enrichir le goût et l'âme