CHÂTEAU CANET

Château Canet, rosé

Appellation : AOP Minervois rosé

Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache

Démarche responsable : HVE-3, Terra Vitis, Eco Friendly, Vegan

Vinification : ce vin est élaboré à partir des premiers raisins rouges récoltés début septembre. Ils proviennent de nos plus jeunes parcelles de Syrah et de Grenache, afin d'obtenir un jus fruité avec un bon niveau d'acidité.

La Syrah est pressée directement, ce qui donne de la fraîcheur au vin. Alors que le jus de Grenache est obtenu par saignée, ce qui apporte de la structure.

Après la fermentation, le vin est ensuite élevé en cuve et mis en bouteille rapidement pour préserver un maximum de fruit.

Millésime en cours : 2022

Note de dégustation : une jolie robe de couleur rose saumonée. Très fruité au nez avec des notes de fraises et de framboises. Riche, fruité et frais avec des notes de bonbons à l'ancienne.

Accompagnement : une salade d'été ou avec un barbecue, un vin à déguster entre amis !

Température de service : 9°C

Potentiel de garde : prêt à boire dès maintenant

Enrichir le goût et l'âme