







Château Canet, rouge

Appellation: AOP Minervois rouge

Cépages: 60% Syrah, 40% Grenache

Démarche responsible : HVE-3, Terra Vitis, Eco Friendly,

Vegan

Vinification : les raisins sont récoltés la nuit à basse température et sont maintenus au frais (8°C) pendant 7 jours dans leur cuve de fermentation afin d'en extraire le maximum de fruit.

Pour cette macération pré-fermentaire, nous utilisons une technique appelée Bio-Protection. C'est-à-dire que les raisins sont protégés sous azote pour éviter d'ajouter du SO². Fermentation alcoolique pendant 20 jours à une température maximale de 27°C, suivie d'un élevage de 12 mois en cuve.

Seulement 15% de ce vin est élevé en fût de chêne, juste assez pour augmenter sa complexité, sans l'alourdir.

Millésime en cours : 2020

Note de dégustation : une robe rouge rubis. Un nez gourmand de fruits rouges (cassis, cerises et mûres), un pointe de violette typique de la Syrah. La bouche est fruitée, avec une pointe de réglisse et d'épices. Belle structure, avec des tannins souples. Un vin gourmand!

Accompagnement : viandes grillées, un cassoulet ou fromages.

Température de service : 18°C

