

Château Canet AOP Minervois Rouge 2022

10,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or, Concours Général Agricole de Paris Argent
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Ce qui est très malin sur ce vin, c'est la séparation des jus pour l'élevage : l'un en cuve, l'autre en barrique. On profite ainsi des avantages de chacun des 2 process. Le résultat apporte beaucoup d'équilibre et d'harmonie au vin."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Une partie du vin est élevé en cuve, l'autre en barrique

Vinification

Notre objectif est l'équilibre après avoir récolté les raisins bien mûrs. Trouver une harmonie entre le fruit, la fraîcheur, la matière et l'alcool. Nous avons perfectionné la technique de la bio-protection en cave pour extraire le fruit avant la fermentation, pour ensuite fermenter doucement à des températures basses. Le résultat donne un vin structuré mais gourmand.

Histoire de la Cuvée

Les 45 hectares du vignoble de Château Canet sont situés dans le Balcon de l'Aude, sur l'appellation Minervois: un « terroir » d'argile et de calcaire idéal pour la viticulture.

Les vignobles sont travaillés suivant les principes de l'agriculture raisonnée dans le respect du cahier des charges de Terra Vitis. Pour nous, c'est le moyen d'obtenir de belles récoltes tout en respectant l'environnement, avec le souci de préserver la santé à long terme et le renouvellement, aussi bien de nos vignobles que des terres agricoles voisines.

Les vignes profitent du chaud climat méditerranéen et d'un régime de vents particulièrement favorable : le Cers, vent d'Ouest froid qui vient de l'Atlantique et le Marin, vent d'Est chaud.

Le principal cépage, la Syrah (shiraz), couvre sur 25 hectares plus de la moitié du domaine. 4,5 hectares de sol plus minéral sont plantés en Chardonnay, le reste est consacré au Grenache et au Merlot ; dans une moindre proportion la Roussanne et le Bourboulenc constituent la base des Minervois blancs de Château Canet.

80% du Domaine bénéficie de l'appellation Minervois, l'une des A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée) du Languedoc-Roussillon. Le reste de la production est classé en vin de Pays d'Oc I.G.P. (Indication Géographique Protégée)

Accords Mets & Vins

Un vin pour les carnivores, oui ! Les grillades, les viandes en sauces, une bonne daube! Mais ce vin vegan sera également excellent avec une risotto aux champignons sauvages...

Dégustation

Structure riche et de jolis arômes de fruits mûrs, des tanins souples, tout en lui gardant sa fraîcheur

Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres

Potentiel de Garde

5-6 ans