

Château Canet AOP Minervois Blanc 2025

10,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale
, Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 1
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Vermentino (ou Rolle), Roussanne, Viognier
Profil: Fruité
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"La régularité sur ce cette cuvée de blanc, année après année, est absolument incroyable. Jamais déçus, toujours heureux ! Un vin très complet harmonieusement structuré entre fraîcheur et exubérance des arômes. Un vrai blanc du Minervois !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

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



Tout seul, bien frais sur la terrasse... ou alors avec quelques huitres. Excellent avec des coquillages, des poissons grillés à la plancha ou sur le BBQ. Essayez-le également avec une salade César avec des blancs de poulet grillés et quelques anchois!

Dégustation

Couleur jaune pâle avec quelques reflets verts. Nez expressif avec plein de fruits : agrumes (pamplemousse), ananas, litchis, abricots. Pour ne pas cacher ce bouquet de fruits derrière un mur de vanille et de bois nous n'avons pas utilisé de bois pour l'élevage. Par conséquent on reste sur de la fraîcheur en bouche avec une belle minéralité équilibrée avec de la rondeur et du gras grâce à son degré alcoolique de 13.5%. Un bel équilibre.

Température de Service

9-11°C

Potentiel de Garde

1-2 ans