Château Canet "La Chapelle" AOP Minervois Rouge 2022



26,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: AOC Minervois
Puissant: 3
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 15.5
Cépages: Grenache
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"Surtout pas de barrique pour conserver l'essence et la pureté de ce cépage gorgé de fruit. Le fruit à l'état pur."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Pas d'élevage barrique pour mettre en avant la pureté du fruit.

Vinification

Les vendanges ont été faites à la main, et pressées trois fois par jour au pied, ce que l'on appelle le "pigeage", durant la macération. La Chapelle a été mise en bouteille jeune afin de garder l'intensité du fruit. Pour faire un bon Grenache il faut des raisins très mûrs. Ensuite il faut équilibrer ce niveau d'alcool et pour ça nous avons employé la méthode de la macération carbonique. Vendangé à la main et fermenté en grappe entière cette fermentation intracellulaire permet d'extraire tous les arômes des peaux et de trouver un superbe équilibre entre l'alcool, la matière, le fruit et l'acidité.

Histoire de la Cuvée

Le nom de cuvée « la chapelle » fait référence à une parcelle de grenache où était située la chapelle du château de canet au xiième siècle. aujourd'hui, c'est notre plus vieille parcelle de grenache, de plus de 70 ans. la chapelle est normalement vinifiée avec du grenache provenant d'une autre parcelle. en 2009, nous avons décidé de faire une cuvée spéciale avec ce grenache, qui ne produit que 20 hectolitres par hectare au lieu de 50 en moyenne. nous avons préféré lui donner une seconde « vie » en l'utilisant pour notre cuvée spéciale.

Accords Mets & Vins

Des plats assez riches, des viandes en sauce du style Bourguignon ou daube et des bonnes grillades sur le barbecue. Des fromages affinés, même un peu costaud. N'hésitez pas à le décanter.

Dégustation

Toute la générosité du Grenache concentré dans une seule cuvée. Un jus plein, dense et très soyeux. Des arômes fins et flatteurs. Une longueur douce et profonde. Malgré sa concentration La Chapelle est un vin tout en élégance avec une explosion de fruits noirs.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

6-7 ans