

DOMAINE CANET VALETTE  
Marc Valette  
34460 Cessenon sur Orb  
[www.canetvalette.com](http://www.canetvalette.com)  
[contact@canetvalette.com](mailto:contact@canetvalette.com)

## Une et Mille Nuits 2016

**AOC SAINT CHINIAN**  
**LABEL ECOCERT (vin biologique)**  
**ALCOOL 14,5% VOL**

### **Encépagement**

Ce vin est un assemblage de quatre cépages traditionnels du Languedoc :  
Grenache 40%, Syrah 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%

### **Terroirs**

Sol argilo calcaire, vignes sur légers coteaux exposés plein sud à 150 mètres d'altitude

### **Rendements**

**30 hectolitres/hectare**

### **Vinification traditionnelle**

Les raisins sont égrappés puis vinifiés dans des cuves inox sans sulfites,  
Levures sélectionnées. 60 jours de cuvaison.  
Léger sulfitage après fermentation malolactique (30mg/l so2 total )

### **Elevage**

50 % demi-muids pendant 12 mois  
50 % en cuves béton  
Elevage total 13 mois.

### **Dégustation**

Robe rouge profond.  
Nez intense de framboise, laurier, poivre, violette, réglisse...  
Bouche charmeuse et veloutée aux tanins caressants.

**Une et mille nuits 2016** vous séduira...jusqu'à la dernière goutte...

Il accompagnera parfaitement une escalope de volaille fermière à la sauge et aux mousserons,  
des pâtes italiennes aux olives confites, une épaule de cabri aux poivres et romarin, une côte  
de bœuf ...

Ce vin est à boire dès aujourd'hui (on peut le carafier) mais peut se garder 5 ou 10 ans dans  
une cave bien fraîche.

(Nous travaillons nos vignes et nos vins dans le respect de la nature –traitements aux tisanes  
de plantes, très peu de SO2 ...- et participons ainsi à une toute petite échelle (la nôtre!) au  
mieux vivre de la terre et des hommes.)