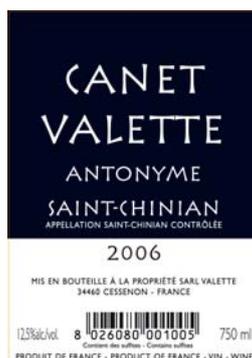


DOMAINE CANET VALETTE

ANTONYME 2006



AOC SAINT CHINIAN

LABEL ECOCERT (vin issu de l'agriculture bio)

ALCOOL 12.5 % VOL

SO₂ –de 1 gramme en total

Encépagement

Mourvèdre 50 %

Cinsault 50 %

Terroirs

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

Rendements

35 hectolitres/hectare

Vendanges manuelles

Les grappes de cinsault, gorgées de sucres sont ramassées le 11 septembre avant les pluies. Le mourvèdre est ramassé le lendemain, les grains sont très fermes, encore très croquants avec une belle acidité.

Vinification traditionnelle

Les raisins sont égrappés puis vinifiés dans des cuves inox. 15 jours de cuvaison.

Elevage

Elevé en cuves inox durant 4 mois. Mise en bouteilles en février 2007.

Dégustation

Robe rouge profond aux reflets violets.

Nez flatteur et tendre de bonbon anglais, de violette, de fruits rouges et de raisins croquants.

Bouche gourmande, charnue avec une très belle fraîcheur.

Antonyme 2006, c'est un vin d'été fringant et charmeur. Faible en alcool, idéal pour vos apéritifs et déjeuners d'été !!!

A boire légèrement rafraîchi sur des charcuteries, des tapas, des grillades....

Nous travaillons nos vignes et nos vins dans le respect de la nature et participons ainsi à une toute petite échelle (la nôtre!) ! au mieux vivre de la terre et des hommes.