

# ANTONYME

## SAINT-CHINIAN 2022

CANET VALETTE



Alcool 13,5%  
Cépage Mourvèdre 50 % - Cinsault 50 %  
Couleur Rouge



### DESCRIPTION DU PRODUIT

L'autre jour, un copain m'a dit: "c'est le beaujolais de Canet-Valette!" Il y a de ça...

Antonyme est le vin de plaisir par excellence, on le boit frais, surtout en été, à grosses gorgées, pour profiter de raisins sains, mûrs qui déjà portent la griffe du domaine car cultivés dans le respect de la terre.

Qui peut le plus peut le moins?...

### NOTE DE DÉGUSTATION

Nez croquant de raisins, de fraises bien mûres et de bonbon anglais  
Beaucoup de fraîcheur, du fruit, rien que du fruit

### NOTE TECHNIQUE

Terroir argilo calcaire, vignes sur légers coteaux exposés plein sud à 150 mètres d'altitude. assemblage des cinq cépages de l'appellation.

Rendements: 35 hectolitres/hectare. Vinification traditionnelle: les raisins sont égrappés puis vinifiés dans des cuves inox. 15 jours de cuvaison.

Élevage en cuves inox durant 8 mois.

### CERTIFICATIONS

