

DOMAINE CANET VALETTE

Marc Valette

34460 Cessenon sur Orb

www.canetvalette.com

contact@canetvalette.com

ANTONYME 2016

LABEL ECOCERT (vin biologique)

Alcool 13%vol

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

Les raisins sont ramassés à partir du 03 septembre pour le Cinsault, le 15 pour le mourvèdre (juste mûrs)

Vinification traditionnelle

Les raisins sont égrappés puis vinifiés dans des cuves inox, sans sulfites. avec des levures sélectionnées ;
15 jours de cuvaison. léger sulfitage après malo. (30mg/l so2 total)

Elevage

Elevé en cuves inox durant 6 mois. Mise en bouteilles 07 MARS 2017.

Dégustation

Nez croquant de raisins, de fruits rouges et de violette.

Belle bouche gourmande charnue et fluide. Beaucoup de fraîcheur et...du fruit, rien que du fruit !

Antonyme 2016, est un vin d'été fringuant et charmeur. Faible en alcool, idéal pour vos apéritifs et déjeuners d'été !!!

A boire légèrement rafraîchi sur des charcuteries, tapas, poêlées de girolles, des grillades...

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