

DOMAINE CANET VALETTE
Marc Valette
34460 Cessenon sur Orb
www.canetvalette.com
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.)