



Château Canet Minervois *Les Évangiles*

Cépages

Syrah 85 %, Grenache 15%

Vinification

Macération 15 à 20 jours et fermentation sous contrôle des températures à 28°C. Ecoulage des vins de goutte et pressurage sur pressoir pneumatique basse pression. Fermentation malolactique. Elevage des Syrah en barrique de chêne neuf ou de un vin pendant 12 à 18 mois selon le millésime, mise en bouteille au château.

Note de dégustation

Vin de teinte grenat sombre. Nez complexe dégageant des notes de prune et de bois brûlé. Il est aussi marqué par des parfums de pin. Manifestant une acidité rafraîchissante ce rouge est muni de tannins étoffés. En rétro olfaction, il évoque des saveurs de réglisse. Offrant une texture ample, il est assez persistant en finale.

Degré alcoolique

14.5%

Gastronomie

Recommandé avec viandes rouges et gibiers, canard, oie, pintade accompagné de sauce aux champignons, sauce au vin rouge. Servir à 16-17°C.

CCNP 10242290

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.



Importation Épicurienne R. A. Fortin Inc., 7900 boul. Tascherau, Édifice B-suite 105, Brossard, Québec, J4X 1C2.
<http://www.importation-epicurienne.com>

Tél. : +1.450.671-0631 Fax : +1.450.671-2457 e-mail: info@importation-epicurienne.com