

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## DOMAINE CANET Chardonnay

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Chardonnay

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 7€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Vendanges très tôt le matin, début septembre. Brève macération pelliculaire, pressurage dans un pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique, suivie d'un court élevage en cuve Inox.

**Rendement :** 45 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 15 000

**Élevage :** Inox

**Méthode de culture :** HVE, Terra Vitis

**Degré alcoolique :** 13,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune pâle avec des reflets dorés.

**Nez :** Arômes délicats de poire fraîche et de fleurs blanches.

**Bouche :** Notes de fleurs blanches et d'agrumes.

Élégante, fraîche avec une finale douce et légèrement saline.

### SERVICE

**Température :** 9-10°C

**Accords mets et vins :** Apéritif, poisson blanc grillé, crustacés, volaille ou plateau de fromages.

**Conditionnement :** 75 cl



DOMAINE CANET - Château Canet - 11800 RUSTIQUES

+33 (0)4 68 79 28 25 - info@chateaucanet.com - chateaucanet.com