



Château de Canet is 45 hectaren groot en is gelegen op mooie, uitgestrekte hellingen in de Aude-streek, meer bepaald in de Minervois. De Minervois staat bekend voor z'n schitterende bodem van klei en kalksteen. De wijngaard is onderhevig aan een mediterraan klimaat met steeds een noordelijke, koudelijke atlantische wind afgewisseld met een warme, zuiderse wind afkomstig van de kust. Château Canet brengt wijnen uit onder Vin de Pays d'Oc (Domaine de Canet genaamd) en AOC Minervois (Château Canet genaamd).

De wijnbouw is volledig gecertificeerd door terra vitis® wat wil zeggen dat de wijngaard in volle harmonie wordt behandeld in samenhang met de natuur (lutte raisonnée).

De wijnkelders van Château Canet hebben een capaciteit van 10.000 hl wijn verdeelt over alle cuves en vaten (zowel inox als hout). Alle tanken zijn steeds onder constante temperatuurscontrole tijdens en na de gisting, wat een perfecte structuur en balans garandeert tussen kracht, body en fruit.



Château Canet Minervois Wit

Deze wijn bestaat uit de lokale druiven, namelijk Bourboulenc en Marsanne. De pluk vindt 's nachts plaats en de druiven komen zo de kelders binnen op een 18°C.

Daarna volgt meteen een maceratie van circa 8 uur om zo de nodige structuur en fruitigheid mee te geven. Nadien wordt de wijn 6 maanden gelagerd op inox en om te eindigen 1 maand op eiken vaten. Het is vanzelfsprekend dat er in slechts 1 maand geen houtaroma's worden afgegeven in de wijn, maar de wijn is wel ronder en zachter van structuur geworden en dat is precies waar oenologe Caroline de Beaulieu naar toe wil, wijnen met het accent op de terroir en de druiven zelf.

Bij degustatie treffen we in de neus aroma's van tropisch fruit en citrus. In de mond een frisse, elegante Minervois met een lange afdronk (8-9 sec.)

Château Canet Minervois Rood

De Minervois rood bestaat uit 70 % Syrah (belangrijkste druif van Château Canet), 25% Grenache en 5% Cinsault. De druiven worden voor het gistingsproces op 8°C gehouden waardoor men het accent op de fruitigheid kan leggen en de harde tannines kan doen verdwijnen. De wijn is gedeeltelijk gelagerd op eiken vaten om op die manier een fruitige, volle en zachte wijn te bekomen met wederom een lange afdronk.

