



Lors de la construction de la cave en 2013, des fouilles archéologiques ont mis au jour des traces d'activité agricole (moulin à huile, cuves à vin) datant de l'époque romaine qui témoignent de l'antériorité du

domaine. Un domaine qui n'a retrouvé son identité qu'en 2007 avec son rachat par Jacques et Caroline de Chateaufieux. Deux ans plus tard, ces derniers ont confié la direction du vignoble (15 ha en restanques) à leur fille Laure Benoist et son mari Vianney, tous deux ingénieurs agronomes. En 2014, la première bouteille du Ch. Canadel voit le jour. La conversion bio est en cours.

Mourvèdre, cinsault et grenache à l'unisson dans cette cuvée d'un beau rose nacré aux nuances saumonées. Le nez complexe et délicat livre des arômes de fruits jaunes, d'agrumes et de jasmin agrémentés de savoureuses notes briochées. Après une attaque franche et acidulée, la bouche révèle une matière douce, soyeuse, gourmande, imprégnée de fruits jaunes épicés et d'une pointe d'amertume dynamisante. La finale à la fois suave et minérale, ciselée par une touche de réglisse, est détonante. Irrésistible. 🍷 2021-2023 ■ Altum 2018 ★★

(15 à 20 €; 3000 b.) Au nez, de subtils arômes de fruits noirs et rouges, de sous-bois et quelques notes poivrées. Fraîche à l'attaque, la bouche se montre ample et veloutée, soutenue par un boisé élégant et des tanins fondus et soyeux. Une belle expression du mourvèdre (95 %) et de jolies perspectives de garde. 🍷 2023-2030

📍 SCEA CH. CANADEL, 994, chem. du Canadeau, 83330 Le Castellet, tél. 04 94 98 40 10, contact@chateau-canadel.fr 📺 🚶 🚗 t.l.j. sf dim. 10h-12h30 15h-19h