



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

### Le Bric à Brac

Robe légèrement tuilée. Arômes de fruits cuits type pruneaux, cerises, figues. Attaque en bouche souple grasse et très longue, avec des notes truffées en fin de bouche.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

**Millésime**

2009

**Cépages**

Syrah (60%), Grenache (30%), Carignan (10%)

**Rendement**

35 HL / Ha

**Degré**

13.5% alc./vol

**Terroir**

Schistes et argilo calcaire

**Vinification**

Vinification traditionnelle en cuve béton.

Raisin éraflé, non foulé. Température de fermentation de 25°C pour la syrah et 30°C pour le grenache et le carignan.

**Élevage**

Élevé 18 mois en cuve.

#### RÉCOMPENSES

**Bettane & Dessauve 2013**

15,5/20

**Guide Hachette 2012**

1 Étoile

**Decanter**

Médaille de bronze

**International Wine Challenge**

Médaille de bronze

#### PRESSE



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## PRESSE

Le Guide Hachette des Vins 2012 - Saint Chinian 2009 - 01/2012

Télé Poche - Saint Chinian - 03/2011

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)