



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

### Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre, nez d'olive noire, fruit mur de tapenade. La bouche est tendue avec des notes minérales, iodées. Les tannins sont fondus et très élégants.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

**Millésime**

2010

**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

**International Wine Challenge**

Félicité