



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN Le Saint Festin Blanc

Robe jaune profond et brillant. Belle complexité au nez avec de délicats arômes de fleurs blanches, d'amande fraîche, de pain d'épices et de cumin. Toujours la présence de notes méditerranéennes telles que des fruits à chair blanche, du laurier, du romarin et la fleur de genêt. Quelques subtiles touches boisées clôturent la palette aromatique. Rare sont les vins blancs en appellation Saint Chinian et la bouche surprend dès le départ par sa minéralité et sa tension. Des expressions d'abricot du Roussillon côtoient des notes exotiques d'amande, de curry, de menthe et de coriandre. Nous avons suffisamment de recul pour confirmer que l'évolution du « Saint Festin » et les fines touches oxydatives de l'élevage en bouteille apportent une belle complexité et beaucoup d'élégance.

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

AOP Saint Chinian

#### Millésime

2021

#### Cépages

Grenache blanc 40 %, Roussanne 30 %, Rolle 20 %, Viognier 10 %

#### Degré

13.5 % alc./vol

#### Terroir

Côteaux argilo-calcaires

#### Vinification

Eraflage, pressurage direct, débouillage statique de 24 heures afin de garder des bourbes. Fermentation thermo régulée à 18 °C pendant 20 jours. Soutirage 7 jours après la fin de la fermentation alcoolique. Elevage sur lies fines sans sulfites à 10 °C.

#### Élevage

- Cuve béton : 50 % du volume
- Barriques de 1 vin : 50 % du volume
- Fermentation malolactique partielle sur 25 % des barriques.
- Durée : 12mois



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Guiche Hachette des vins 2024**

2\*

**James Suckling 2023**

89/100

**La Tulipe Rouge Awards 2024**

89/100

**Wine Enthusiast Importer Connection 2022**

89/100