



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN Le Bric à Brac

Robe rouge rubis, belle brillance. Le nez est fin et bien équilibré avec des arômes fruités et épicés mêlant prune, figue, olive noire, feuille de cigare, poivre noir et tourbe. La bouche est verticale, nette et les tannins sont fondus. L'attaque est fraîche avec une belle vivacité sur des saveurs méditerranéennes telles que le thym, la tapenade, la garrigue mais aussi des notes plus fruitées comme le cassis et la fraise des bois écrasée. Ce millésime est très séducteur et pourra se garder pendant plusieurs années.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Saint Chinian

Millésime

2020

Cépages

Syrah 50 %; Grenache 30 %; Carignan 20 %

Degré

13 % al. /vol

Terroir

Schiste et argilo calcaire.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton. Le Carignan est vinifié en macération carbonique à 25 °C. La Syrah et le Grenache sont éraflés mais non foulés. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache. Fermentation malolactique en cuve sur vin soutiré.

Élevage

6 mois en cuve béton

RÉCOMPENSES

Sommelier Awards 2024

Médaille de Bronze