



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN Le Saint Festin Blanc

Le terroir de Saint Chinian est plus connu pour ses vins rouges que pour ses vins blancs. Pourtant, ce terroir aux apparences rocailleuses et arides est très varié. L'altitude, la fraîcheur et la profondeur de certains sols est parfaitement adapté pour l'élaboration de grands vins blancs.

Sa robe est brillante, jaune jonquille avec des reflets dorés. Le nez est subtil et délicat sur des arômes floraux, fleur blanche et genêt puis l'abricot, les fruits exotiques et enfin la vanille et l'anis étoilé. L'élevage en barriques a arrondi les tannins qui sont fins, frais et élégants. La bouche s'avère d'une superbe longueur et exprime des notes mentholées, de pêche de vigne, d'abricot pour finir sur l'anis, le fenouil et une belle minéralité. Un vin à fort potentiel de garde qui exprimera des notes oxydatives fort intéressantes.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Saint Chinian

Millésime

2022

Cépages

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

Degré

14 . 5 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-calcaires

Vinification

Eraflage , pressurage direct, débouillage statique de 24 heures afin de garder des bourbes. Fermentation thermo régulée à 16 - 18 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de FA afin d'éliminer les lies grossières . Elevage sur lies fines sans sulfites à 10 °c pendant un mois avant entonnage.

Élevage

Cuve béton : 50 % du volume

Barriques de 1 et 2 vins : 50 % du volume

Sulfitage au printemps. Fermentation Malo lactique partielle sur 25 % des barriques.

Durée : 9 mois



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Top 100 Sud de France 2024
92/100

Jancis Robinson fev 2024
16,5/20

James Suckling 2023
91/100

The Tasting Panel Magazine Janvier/Février 2024
93/100 + Publisher's Picks