



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre avec de beaux reflets rubis. Le premier nez est légèrement mentholé avec des notes truffées suivi d'expressions plus mûres avec des arômes type tapenade d'olives noires, pruneau, figue. En bouche des notes de garrigues, d'épices et de figues sèches s'ouvrent amplement. Les tanins sont élégants et bien fondus. La note finale est droite, nette et s'élève appuyée sur une belle minéralité.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint Chinian

Millésime

2012

Cépages

Syrah (50%), Grenache (30%), Carignan (20%)

Rendement

35 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. Pas de schistes cette année car trop maigre.

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton. Raisin éraflé, foulé à 50 %. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache Noir et le Carignan. Pigeages réguliers jusqu'au milieu des fermentations Puis, quelques mouillages de chapeau pour rester sur des tanins élégants. Fermentation malolactique sous marc. Durée de cuvaison de 3 semaines

Élevage

Élevé 18 mois en cuve béton.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

17/20 - There's an aristocratic edge to this wine.

International Wine Challenge 2014

Médaille de Bronze

PRESSE



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

The Western Morning News - by Ned Halley - 02/2016

Western Daily Press - 12/2014

Quentin Sadler - 12/2014

The Morning Claret - Simon Woolf - 12/2014

- 2 -

www.carmel-joseph.com