



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

On notera le retour de nos parcelles sur Schistes par rapport à l'exception 2012 sur parcelles argilo calcaire uniquement.

Robe rouge pourpre. Le nez est puissant avec des arômes truffés. La bouche est tendue avec des notes minérales qui souligne le retour des schistes sur ce millésime. Le vin est déjà très ouvert sans exubérance. Bel équilibre de l'ensemble grâce à de belles maturités très élégantes. Les tanins sont fondus mais présents. Un beau millésime en Saint Chinian.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint Chinian

Millésime

2013

Cépages

Syrah 50% Grenache 40% Carignan 10%

Rendement

35 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Schistes et argilo calcaire

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton. Le raisin est éraflé mais non foulé. Température de fermentation de 25°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache et le Carignan.

Élevage

Élevé 15 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

17.5 / 20 : Quite extraordinary ...!

Decanter

Bronze

Wine Advocate

87/100 : This solid, value priced efforts have good character and a well made across the board ...