



# 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 ...