



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

### Le Bric à Brac

Ce vin est issu d'un assemblage composé de 70 % de vignes plantées sur un terroir argilo calcaire et 30 % sur schistes. Robe rouge profond. Le nez est intense avec des arômes murs et harmonieux : la cerise se mêle à la prune avec des notes légèrement tourbées. La bouche est droite, nette avec une légère pointe d'amertume qui relève la finale - pointe iodée. Le vin est plus tendu que le millésime précédent. Bel équilibre d'ensemble et un très joli grain des tanins. Un beau millésime qui saura se faire apprécier dans les 7 à 8 prochaines années.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

**Millésime**

2014

**Cépages**

Syrah 60% Grenache 30% 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 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache et le Carignan.

**Élevage**

Élevé 15 mois en cuve

#### RÉCOMPENSES

**Bettane & Dessauve 2017**

Sélectionné 2017 : 15/20

**The Wine Advocate**

89/100 - Drink 2016-2021

**Top 100 French wines**

Hautement Recommandé by The Wine Merchant



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### IWC 2016

Recommandé

### Decanter 2016

Médaille de Bronze

### Jancis Robinson 2016

17 + / 20 : All structure and tension at the moment, underlying complexity promising much more ...