



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 ...