



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

En 2015, l'assemblage est composé de 65 % de vignes plantées sur un terroir argilo calcaire et 35 % sur schistes.

Robe rouge grenat. Le nez est fin, avec des arômes fondus dans un mélange de tourbe, de fruits noirs et d'épices. La bouche est droite, nette, les tannins sont très bien enrobés. Présence d'arômes minéraux en première bouche pour laisser place à des saveurs fruitées très gourmandes - cassis, mûre. Ce millésime est un peu plus complexe que le précédent, il pourra se garder quelques années de plus.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Saint Chinian

Millésime

2015

Cépages

Syrah 50%, Grenache 30%, Cinsault 20 %

Rendement

40 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 28°C pour le Grenache Noir et le Cinsault.

Élevage

Élevé 12 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

Raymond Chan

17.5/20 **** . This is a rich, plush and plump Saint Chinian ...

Bettane & Dessauve 2019 - page 602



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



14.5/20

Sam Kim (Wine Orbit) 2018

91/100

Bettane & Desseauve 2018

14.5/20

Jancis Robinson

17 /20 : This really is the aristocrat of the Languedoc appellations.
Glides.

- 2 -

www.carmel-joseph.com