



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN Le Saint Festin Blanc

Couleur jaune pale. Les premiers arômes rappellent la fleur de genêt avec une pointe boisée, ce qui apporte une touche légèrement fumée à ces arômes floraux. Puis une belle minéralité apparaît et vient soutenir toute une palette aromatique allant de la fleur blanche jusqu'aux fruits à noyaux type pêche de vigne, abricot ...

La complexité de l'assemblage des quatre cépages révèle un très bel équilibre en bouche. Les notes de fleurs blanches et de sous-bois sont à nouveau présentes sur une belle longueur et une surprenante fraîcheur augurant un vin à fort potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint Chinian

Millésime

2016

Cépages

Grenache blanc 40 % Roussanne 30 % Rolle 20 % Viognier 10 %

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5 % alc./vol

Terroir

Le terroir de Saint-Chinian est plus connu pour ses vins rouges que pour ses vins blancs. Pourtant ce terroir aux apparences rocailleuses et arides est très varié. L'altitude, la fraîcheur et la profondeur de certains sols est parfaitement adapté pour l'élaboration de grands vins blancs.

Type de sol : Argilo Calcaire

Vinification

Eraflage , pressurage direct, débouillage statique. Ensuite, fermentation thermorégulée à 16 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de Fermentation alcoolique. Élevage sans sulfites à 10 °c. Sulfitage au printemps. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

20 % élevées en barriques neuves pendant 10 mois, le reste en cuve béton sur liès fines.

RÉCOMPENSES

bettane+desseuve 2020



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



14,5/20

PRESSE

Saint-Chinian Blanc 2016 - HARPERS (octobre 2019) - 10/2019

- 2 -

www.carmel-joseph.com