



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Robe rouge grenat. Le nez est fin avec des arômes fondus et épicés mêlant tourbe, fruits noirs, laurier et romarin. La bouche est droite, nette. Les tannins sont fondus. Attaque fraîche avec une certaine minéralité pour laisser place à des saveurs très méditerranéennes telles que tapenade, garrigue, mais aussi fruitées comme le cassis et la mûre. Ce millésime est très séducteur et pourra se garder pendant quelques années.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Saint Chinian

Millésime

2017

Cépages

Syrah 40%, Grenache 30%, Cinsault 30%.

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13.5% 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

Sam Kim 2020

93/100

Jancis Robinson 2019

16,5