



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Notre Saint-Chinian 2018 est construit sur un assemblage de terroir composé de 80 % sur terroir de schistes et 20 % de vignes plantées sur des coteaux argilo-calcaire. Il possède une robe rouge pourpre. Le nez est fruité et délicat, avec des notes épicées. Des arômes de cerise de mure et laurier se mêlent harmonieusement. La bouche est droite, les tanins sont souples. Le fruité revient en bouche et donne à ce vin un profil très gourmand.

FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

Millésime

2018

Cépages

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20%. Agriculture Biologique

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Majorité de 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, 30°C pour le Grenache et 25°C le Carignan.

Élevage

Élevé 6 mois en cuve béton.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2019

16/20

La Revue du Vin de France

16/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Saint Chinian Les Terroirs 2018 - La revue du vin de France - 01/2020

- 2 -

www.carmel-joseph.com