



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

### Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre, nez d'olive noire, fruit mur de tapenade. La bouche est tendue avec des notes minérales, iodées. Les tannins sont fondus et très élégants.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

**Millésime**

2011

**Cépages**

Syrah (60%), Grenache (30%), Carignan (10%)

**Rendement**

35 HL / Ha

**Degré**

13.5% alc./vol

**Terroir**

Schistes et argilo calcaire

**Vinification**

Vinification traditionnelle en cuve béton.

Raisin éraflé, non foulé. Température de fermentation de 25°C pour la syrah et 30°C pour le grenache et le carignan.

**Élevage**

Élevé 18 mois en cuve.

#### RÉCOMPENSES

**Guide Bettane & Dessauve 2015**

15 / 20 - Coup de Coeur / Sélection Grand Vin Mercure 2015 / Sélection vin excitant LR

**Raymond Chan**

17.5 / 20 - \*\*\*\*

**Mundus Vini 2013**

Médaille d'Argent

**Gilbert & Gaillard 2014**

Médaille d'Or

**Jancis Robinson**

Dégustation Juillet 2013 : 17/20



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### Decanter

Médaille de Bronze

---

## PRESSE

Dorothy Jacob's - Pop's W&S - 11/2014

Quentin Sadler - 11/2014

DRINKSBIZ - by Joelle Thomson (New Zeland) - June/July 2014 - 07/2014

The Wine Front - by Mike Bennie - 9th of June 2014 - 06/2014

Wine & Spirits USA - June 2014 - 06/2014

Wine Writers of NZ by Cameron Douglas - 24.05.2014 - 05/2014

Grape Observer - 17.03.2014 - 03/2014

Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014

North Sydney Cellars by Julian Gutierrez - 21.02.2014 - 02/2014

Manchester Evening News (11/01/2014) - By Andy Cronshaw - 01/2014