



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