



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Très rare, la dualité des sols schistes et calcaires qui se retrouve dans un Saint Chinian.

Robe rouge grenat avec des reflets rubis. Le nez est épicé avec des notes d'aneth et de poivre blanc ; puis des arômes fins de cerise, de laurier et de tourbe se mêlent harmonieusement. Les tannins sont ronds et souples. La bouche est bien construite, avec une attaque fraîche sur le fruit rouge, la garrigue et la tapenade. Une belle minéralité laisse place peu à peu à des saveurs très méditerranéenne. Un grand vin de terroir, séducteur, qui saura s'apprécier sur plusieurs années.

Un nouvel habillage et un « Bric à Brac » de terroirs dont la cohérence finale étonne ...

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Saint Chinian

Millésime

2019

Cépages

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

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Majorité de Schistes et argilo calcaire

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton. Le Carignan est vinifié en macération carbonique à 25 °C. La Syrah et le grenache sont éraflés mais non foulés. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache.

Élevage

Élevé 6 mois en cuve béton.

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022
15.5/20

Harpers Wine Stars 2022
4*

Revue Terre de Vins Janvier 2021
16/20

Wine Align
90/100