

### 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

2008

#### 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**

# International Wine Challenge

Félicité