



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Robe légèrement tuilée. Arômes de fruits cuits type pruneaux, cerises, figues. Attaque en bouche souple grasse et très longue, avec des notes truffées en fin de bouche.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint Chinian

Millésime

2009

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

Bettane & Dessauve 2013

15,5/20

Guide Hachette 2012

1 Étoile

Decanter

Médaille de bronze

International Wine Challenge

Médaille de bronze

PRESSE



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Le Guide Hachette des Vins 2012 - Saint Chinian 2009 - 01/2012

Télé Poche - Saint Chinian - 03/2011