

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%)

Production
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.

PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2013
15,5/20

Guide Hachette 2012
1 Étoile

Decanter
Médaille de bronze

International Wine Challenge
Médaille de bronze

PRESSE

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419



PRESSE

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

Télé Poche - Saint Chinian - 03/2011

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419