

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
2010

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

International Wine Challenge
Félicité

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