

SAINT CHINIAN

Le Saint Festin Blanc

Robe jaune profond et brillant. Belle complexité au nez avec de délicats arômes de fleurs blanches, d'amande fraîche, de pain d'épices et de cumin. Toujours la présence de notes méditerranéennes telles que des fruits à chair blanche, du laurier, du romarin et la fleur de genêt. Quelques subtiles touches boisées clôturent la palette aromatique. Rare sont les vins blancs en appellation Saint Chinian et la bouche surprend dès le départ par sa minéralité et sa tension. Des expressions d'abricot du Roussillon côtoient des notes exotiques d'amande, de curry, de menthe et de coriandre. Nous avons suffisamment de recul pour confirmer que l'évolution du « Saint Festin » et les fines touches oxydatives de l'élevage en bouteille apportent une belle complexité et beaucoup d'élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Saint Chinian

Millésime
2021

Cépages
Grenache blanc 40 %, Roussanne 30 %, Rolle 20 %, Viognier 10 %

Degré
13.5 % alc./vol

Terroir
Côteaux argilo-calcaires

Vinification
Eraflage, pressurage direct, débourbage statique de 24 heures afin de garder des bourbes. Fermentation thermo régulée à 18 °C pendant 20 jours. Soutirage 7 jours après la fin de la fermentation alcoolique. Elevage sur lies fines sans sulfites à 10 °C.

Élevage
- Cuve béton : 50 % du volume
- Barriques de 1 vin : 50 % du volume
- Fermentation malolactique partielle sur 25 % des barriques.
- Durée : 12mois

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



PALMARÈS

Guiche Hachette des vins 2024
2*

James Suckling 2023
89/100

La Tulipe Rouge Awards 2024
89/100

Wine Enthusiast Importer Connection 2022
89/100

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