

SAINT-CHINIAN
LES SEPT PUITS

Couleur rouge pourpre. Le nez 2018 est d'un style très méditerranéen sur des arômes de garrigue, de ciste et de thym ; il est fin et délicat avec un final fruit noir et rouge (cassis, groseilles) puis truffés, sous-bois, grillée et légèrement vanillée. Les tannins sont souples, ciselés avec une belle persistance. La bouche est tendue, fraiche et bien équilibrée sur des expressions de mûres, de cerises, de prunes blanches. La finale est majestueuse avec un côté graphite, pain d'épice et tourbée. Très beau millésime avec une forte personnalité dont le beau potentiel de garde augure un qualificatif de vin rare.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Saint Chinian

Millésime
2018

Cépages
Mourvèdre 30 %; Syrah 20 %; Grenache 20 %; Cinsaut 20 %; Carignan 10 %

Degré
14 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Nous avons sélectionné des parcelles atypiques sur ce terroir de l'AOP Saint Chinian ayant la particularité de compter de nombreuses résurgences, dont sept puits. Les pieds dans l'humidité et la tête au soleil. Son exposition nord ouest amène en plus à nos raisins une fraicheur naturelle que l'on essaie de maintenir lors des vinifications. Quelques petits remontages à 25 °C suffisent pour extraire les éléments recherchés, tout en finesse et en élégance. La fermentation malolactique est effectuée sous marc.

Élevage
Barriques de un et deux vins pendant 12 mois.

PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

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