SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre. Le nez est subtil et complexe avec des arômes épicés mêlant la sauge, le basilic et des feuilles de tabac, suivi de notes de pêche, de pruneau et de noisette. La bouche est subtile et les tannins sont fondus. L'attaque est fraîche avec une belle vivacité sur des saveurs méditerranéennes telles que la menthe, l'anis mais aussi des notes plus fruitées comme la myrtille et les agrumes confits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Saint Chinian

Millésime
2023

Cépages
Syrah 50 %; Grenache 30 %; Carignan 20 %

Degré
14 % al. /vol

Terroir
Schiste et argilo calcaire.

Vinification
Vinification traditionnelle en cuve béton. Le Carignan est vinifié en macération carbonique à 25 °C. La Syrah et le Grenache sont éraflés mais non foulés. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache. Fermentation malolactique en cuve sur vin soutiré.

Élevage
6 mois en cuve béton

RÉCOMPENSES

Sommelier Awards 2024
Médaille de Bronze

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