

SAINT-CHINIAN
LES SEPT PUITS

Couleur rouge rubis profond. Le nez est puissant mais fin et délicat avec des notes de cerises bigarreau, de prunes bien mûres, de noix muscade, de vanille, de moka et de chocolat noir. Les tannins sont frais, fins et bien enrobés. En bouche on retrouve notre cerise un peu confite, de l'eucalyptus, du gingembre, de la tourbe mais aussi la feuille de tabac. Un vin avec une belle tension et une finale longue, ample et épicée. Un vin qui possède une personnalité forte, un vin rare avec un potentiel de garde indéniable.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Saint Chinian

Millésime
2019

Cépages
Syrah 30 %, Mourvèdre 30 % , Grenache 20 %, Cinsault 10 %, Carignan 10 %

Degré
13.5 % alc. /vol

Terroir
Coteaux argilo calcaire exposé Nord-Ouest avec 20 % de pente, ayant le privilège de compter 7 puits sur une surface de 25 hectares.

Vinification
Le millésime 2019 a connu un printemps et un été plutôt sec. Les vinifications ont bien entendu été adaptées à ce type de raisins. Quelques petits remontages en début de fermentation alcoolique, suivis de remontages plus importants entre densité 1080 et 1020 ont permis d'obtenir une belle extraction de tannins. En fin de fermentation, quelques petits mouillages de chapeau ont été effectués jusqu'à la fin de la cuvaison, soit quatre semaines au total .

Élevage
Barriques : 100 % du volume
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