

SAINT CHINIAN

Le Saint Festin Blanc

Le terroir de Saint Chinian est plus connu pour ses vins rouges que pour ses vins blancs. Pourtant, ce terroir aux apparences rocailleuses et arides est très varié. L'altitude, la fraicheur et la profondeur de certains sols est parfaitement adapté pour l'élaboration de grands vins blancs.
Sa robe est brillante, jaune bouton d'or. Le nez est subtil et délicat sur des arômes floraux, pivoine et chèvrefeuille puis l'abricot, la prune et la pêche et enfin des notes de cèdres. L'élevage en barriques a arrondi les tannins qui sont fins, frais et élégants. La bouche s'avère d'une superbe longueur et exprime des notes de fleur d'oranger et d'acacia, suivi de notes de pamplemousse pour finir sur des notes douces de miel et d'amande. Un vin à fort potentiel de garde qui exprimera des notes oxydatives fort intéressantes.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Saint Chinian

Millésime
2023

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

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Coteaux argilo-calcaires

Vinification
Eraflage , pressurage direct, débourbage statique de 24 heures afin de garder des bourbes. Fermentation thermo régulée à 16 - 18 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de FA afin d'éliminer les lies grossières . Elevage sur lies fines sans sulfites à 10 °c pendant un mois avant entonnage.

Élevage
Cuve béton : 50 % du volume
Barriques de 1 et 2 vins : 50 % du volume
Sulfitage au printemps. Fermentation Malo lactique partielle sur 25 % des barriques.

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



Durée : 9 mois

PALMARÈS

Tamlyn Currin
17,5/20

Jeb Dunnuck
89/100

Jancis Robinson
17/20

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