



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 fraîcheur 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, débourage 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.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Durée : 9 mois

RÉCOMPENSES

Tamlyn Currin
17,5/20

Jeb Dunnuck
89/100

Jancis Robinson
17/20