

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. La robe de cette cuvée est brillante, jaune bouton d'or. Au nez, on découvre des arômes de fleurs blanches et de nectarine, suivi par des notes de melon et d'abricot. Quelques notes de fleur d'acacia et d'herbes fines viennent ponctuer ce nez aromatique. En bouche, nous retrouvons des notes de pêche, de poire, d'amande fraiche, de fenouil et d'anis, le tout enrobé d'une belle texture glycérinée. Les tannins sont frais et ronds, et le vin présente une belle longueur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Saint-Chinian

Millésime
2024

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 quelques bourbes. Fermentation thermo régulée à 16-18 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de Fermentation alcoolique afin d'éliminer les lies grossières. Elevage sur lies fines sans sulfites à 10 °C pendant un mois avant l'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.
Durée : 9 mois

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