



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. 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 fraîche, 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