

SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre avec de beaux reflet rubis. Le premier nez est légèrement mentholé avec des notes truffées suivi d'expressions plus mûres avec des arômes type tapenade d'olives noires, pruneau, figue. En bouche des notes de garrigues, d'épices et de figues sèches s'ouvrent amplement. Les tanins sont élégants et bien fondus. La note finale est droite, nette et s'élève appuyée sur une belle minéralité.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Saint Chinian

Millésime
2012

Cépages
Syrah (50%), Grenache (30%), Carignan (20%)

Production
35 HL / Ha

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Pas de schistes cette année car trop maigre.

Vinification
Vinification traditionnelle en cuve béton. Raisin éraflé, foulé à 50 %. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache Noir et le Carignan. Pigeages réguliers jusqu'au milieu des fermentations Puis, quelques mouillages de chapeau pour rester sur des tanins élégants. Fermentation malolactique sous marc. Durée de cuvaison de 3 semaines

Élevage
Élevé 18 mois en cuve béton.

PALMARÈS

Jancis Robinson
17/20 - There's an aristocratic edge to this wine.

International Wine Challenge 2014
Médaille de Bronze

PRESSE

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



PRESSE

The Western Morning News - by Ned Halley - 02/2016

Western Daily Press - 12/2014

Quentin Sadler - 12/2014

The Morning Claret - Simon Woolf - 12/2014

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