

SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

On notera le retour de nos parcelles sur Schistes par rapport à l'exception 2012 sur parcelles argilo calcaire uniquement.
Robe rouge pourpre. Le nez est puissant avec des arômes truffés. La bouche est tendue avec des notes minérales qui souligne le retour des schistes sur ce millésime. Le vin est déjà très ouvert sans exubérance. Bel équilibre de l'ensemble grâce à de belles maturités très élégantes . Les tanins sont fondus mais présents. Un beau millésime en Saint Chinian.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Saint Chinian

Millésime
2013

Cépages
Syrah 50% Grenache 40% Carignan 10%

Production
35 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Schistes et argilo calcaire

Vinification
Vinification traditionnelle en cuve béton. Le raisin est éraflé mais non foulé. Température de fermentation de 25°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache et le Carignan.

Élevage
Élevé 15 mois en cuve.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17.5 / 20 : Quite extraordinary ...!

Decanter
Bronze

Wine Advocate
87/100 : This solid, value priced efforts have good character and a well made across the board ...

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