

SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Très rare, la dualité des sols schistes et calcaires qui se retrouve dans un Saint Chinian.
Robe rouge grenat avec des reflets rubis. Le nez est épicé avec des notes d'aneth et de poivre blanc ; puis des arômes fins de cerise, de laurier et de tourbe se mêlent harmonieusement. Les tannins sont ronds et souples. La bouche est bien construite, avec une attaque fraîche sur le fruit rouge, la garrigue et la tapenade. Une belle minéralité laisse place peu à peu à des saveurs très méditerranéenne. Un grand vin de terroir, séducteur, qui saura s'apprécier sur plusieurs années.
Un nouvel habillage et un « Bric à Brac » de terroirs dont la cohérence finale étonne ...

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Saint Chinian

Millésime
2019

Cépages
Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20%.

Production
40 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Majorité de Schistes et argilo calcaire

Vinification
Vinification traditionnelle en cuve béton. Le Carignan est vinifié en macération carbonique à 25 °C. La Syrah et le grenache sont éraflés mais non foulés. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache.

Élevage
Élevé 6 mois en cuve béton.

PALMARÈS

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



PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
15.5/20

Harpers Wine Stars 2022
4*

Revue Terre de Vins Janvier 2021
16/20

Wine Align
90/100

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