



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Blanc

Robe jaune vif aux reflets brillants. Nez délicat, complexe et gourmand sur des notes fruités et méditerranéennes comme la pêche de vigne, la poire verte et l'abricot mais aussi le laurier, le thym et le genêt. Le tout est relevé par un léger côté exotique torréfié-grillé (coco, vanille, moka) apporté par l'élevage en barrique. En bouche, on retrouve ces arômes typiques, relevés d'une pointe de poivre blanc caractéristique de l'assemblage des quatre cépages pour terminer sur une pointe saline citronnée.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint-Chinian

Millésime

2019

Cépages

Grenache blanc 40 % Roussanne 30 % Vermentino 20 % Viognier 10 %

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5 % alc./vol

Terroir

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.

Vinification

Eraflage, pressurage direct, débourbage statique. Ensuite, fermentation thermo régulée à 16 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de fermentation alcoolique. Élevage sans sulfites à 10 °c. Sulfitage au printemps. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

20 % élevées en barriques neuves pendant 10 mois, le reste en cuve béton sur lies fines.