



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN Le Saint Festin Blanc

Robe jaune brillant avec des reflets verts. Le nez est délicat et complexe avec des arômes de fleurs blanches et d'épices. On trouve aussi des notes méditerranéennes telles que la pêche de vigne, le laurier, le thym et le genêt. Quelques touches boisées en finale apportent des expressions de fruits à coques et de pain d'épice. En bouche, le vin se révèle surprenant par sa fraîcheur et ses touches minérales très caractéristiques de ce millésime 2020. L'amande, l'abricot sont accompagnés de notes exotiques très légèrement vanillées, torréfiées type moka. Tout le travail à la vigne de ces dernières années semble porter ses fruits sur ce millésime de très belle facture. Son évolution et les fines touches oxydatives de l'élevage en bouteille ne feront qu'apporter complexité et élégance dans le temps.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Saint Chinian

Millésime

2020

Cépages

Grenache blanc 40 %, Roussanne 30 %, Rolle 20 %, Viognier 10 %

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. 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 20 jours. Soutirage 7 jours après la fin de la fermentation alcoolique. Elevage sur lies fines sans sulfites à 10 °c. Pas de fermentation malolactique.

Élevage



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



50 % élevé en barriques de deux vins pendant 12 mois, le reste en cuve béton sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

America Awards 2022
Médaille d'Or

Challenge Millésime Bio 2022
Médaille d'Or