

### CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



# SAINT CHINIAN

# Le Bric à Brac

Robe légèrement tuilée. Arômes de fruits cuits type pruneaux, cerises, figues. Attaque en bouche souple grasse et très longue, avec des notes truffées en fin de bouche.

### **FICHE TECHNIQUE**

### **Appellation**

Saint Chinian

#### Millésime

2009

#### Cépages

Syrah (60%), Grenache (30%), Carignan (10%)

#### Rendement

35 HL / Ha

#### Degré

13.5% alc./vol

### Terroir

Schistes et argilo calcaire

## Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton.

Raisin éraflé, non foulé. Température de fermentation de  $25^{\circ}$ C pour la syrah et  $30^{\circ}$ C pour le grenache et le carignan.

## Élevage

Élevé 18 mois en cuve.

# **RÉCOMPENSES**

# Bettane & Dessauve 2013

15,5/20

### **Guide Hachette 2012**

1 Étoile

## Decanter

Médaille de bronze

# International Wine Challenge

Médaille de bronze

**PRESSE** 



# CRÉATEURS DE GRANDS VINS

en Languedoc-Roussillon



### **PRESSE**

Le Guide Hachette des Vins 2012 - Saint Chinian 2009 - 01/2012 Télé Poche - Saint Chinian - 03/2011