



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT CHINIAN

Rouge

Robe rouge pourpre, nez d'olive noire, fruit mur de tapenade. La bouche est tendue avec des notes minérales, iodées. Les tannins sont fondus et très élégants.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint Chinian

Millésime

2010

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°C pour la syrah et 30°C pour le grenache et le carignan.

Élevage

Élevé 18 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

International Wine Challenge

Félicité