



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



SAINT-CHINIAN LES SEPT PUIITS

Couleur rouge pourpre. Le nez 2018 est d'un style très méditerranéen sur des arômes de garrigue, de ciste et de thym ; il est fin et délicat avec un final fruit noir et rouge (cassis, groseilles) puis truffés, sous-bois, grillée et légèrement vanillée. Les tannins sont souples, ciselés avec une belle persistance. La bouche est tendue, fraîche et bien équilibrée sur des expressions de mûres, de cerises, de prunes blanches. La finale est majestueuse avec un côté graphite, pain d'épice et tourbée. Très beau millésime avec une forte personnalité dont le beau potentiel de garde augure un qualificatif de vin rare.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Saint Chinian

Millésime

2018

Cépages

Mourvèdre 30 %; Syrah 20 %; Grenache 20 %; Cinsaut 20 %; Carignan 10 %

Degré

14 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Nous avons sélectionné des parcelles atypiques sur ce terroir de l'AOP Saint Chinian ayant la particularité de compter de nombreuses résurgences, dont sept puits. Les pieds dans l'humidité et la tête au soleil. Son exposition nord ouest amène en plus à nos raisins une fraîcheur naturelle que l'on essaie de maintenir lors des vinifications. Quelques petits remontages à 25 °C suffisent pour extraire les éléments recherchés, tout en finesse et en élégance. La fermentation malolactique est effectuée sous marc.

Élevage

Barriques de un et deux vins pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

16/20