



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN 2024 Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre. Le nez est subtil et complexe avec des arômes épicés mêlant la sauge, le basilic et des feuilles de tabac, suivi de notes de pêche, de pruneau et de noisette. La bouche est subtile et les tannins sont fondus. L'attaque est fraîche avec une belle vivacité sur des saveurs méditerranéennes telles que la menthe, l'anis mais aussi des notes plus fruitées comme la myrtille et les agrumes confits.

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

AOP Saint Chinian

#### Millésime

2024

#### Cépages

Syrah 50 %; Grenache 30 %; Carignan 20 %

#### Degré

14 % al. /vol

#### Terroir

Schiste et argilo calcaire.

#### Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton. Le Carignan est vinifié en macération carbonique à 25 °C. La Syrah et le Grenache sont éraflés mais non foulés. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache. Fermentation malolactique en cuve sur vin soutiré.

#### Élevage

6 mois en cuve béton

### RÉCOMPENSES

#### Sommelier Awards 2024

Médaille de Bronze