



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

### Le Bric à Brac

Robe rouge pourpre avec de beaux reflets rubis. Le premier nez est légèrement mentholé avec des notes truffées suivi d'expressions plus mûres avec des arômes type tapenade d'olives noires, pruneau, figue. En bouche des notes de garrigues, d'épices et de figues sèches s'ouvrent amplement. Les tanins sont élégants et bien fondus. La note finale est droite, nette et s'élève appuyée sur une belle minéralité.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

**Millésime**

2012

**Cépages**

Syrah (50%), Grenache (30%), Carignan (20%)

**Rendement**

35 HL / Ha

**Degré**

14 % alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire. Pas de schistes cette année car trop maigre.

**Vinification**

Vinification traditionnelle en cuve béton. Raisin éraflé, foulé à 50 %. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache Noir et le Carignan. Pigeages réguliers jusqu'au milieu des fermentations. Puis, quelques mouillages de chapeau pour rester sur des tanins élégants. Fermentation malolactique sous marc. Durée de cuvaison de 3 semaines

**Élevage**

Élevé 18 mois en cuve béton.

#### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson**

17/20 - There's an aristocratic edge to this wine.

**International Wine Challenge 2014**

Médaille de Bronze

#### PRESSE



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## PRESSE

The Western Morning News - by Ned Halley - 02/2016

Western Daily Press - 12/2014

Quentin Sadler - 12/2014

The Morning Claret - Simon Woolf - 12/2014

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)