SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Ce vin est issu d'un assemblage composé de 70 % de vignes plantées sur un terroir argilo calcaire et 30 % sur schistes. Robe rouge profond. Le nez est intense avec des arômes murs et harmonieux : la cerise se mêle à la prune avec des notes légèrement tourbées. La bouche est droite, nette avec une légère pointe d'amertume qui relève la finale - pointe iodée. Le vin est plus tendu que le millésime précèdent. Bel équilibre d'ensemble et un très joli grain des tanins. Un beau millésime qui saura se faire apprécier dans les 7 à 8 prochaine année.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Saint Chinian

Millésime
2014

Cépages
Syrah 60% Grenache 30% Carignan 10%

Production
35 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Schistes et argilo calcaire

Vinification
Vinification traditionnelle en cuve béton. Le raisin est éraflé mais non foulé. Température de fermentation de 28°C pour la Syrah et 30°C pour le Grenache et le Carignan.

Élevage
Élevé 15 mois en cuve

PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 15/20

The Wine Advocate
89/100 - Drink 2016-2021

Top 100 French wines
Hautement Recommendé by The Wine Merchant

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419

PALMARÈS

IWC 2016
Recommandé

Decanter 2016
Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2016
17 + / 20 : All structure and tension at the moment, underlying complexity promising much more ...

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419