



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

En 2015, l'assemblage est composé de 65 % de vignes plantées sur un terroir argilo calcaire et 35 % sur schistes.

Robe rouge grenat. Le nez est fin, avec des arômes fondus dans un mélange de tourbe, de fruits noirs et d'épices. La bouche est droite, nette, les tannins sont très bien enrobés. Présence d'arômes minéraux en première bouche pour laisser place à des saveurs fruitées très gourmandes - cassis, mûre. Ce millésime est un peu plus complexe que le précédent, il pourra se garder quelques années de plus.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Saint Chinian

**Millésime**

2015

**Cépages**

Syrah 50%, Grenache 30%, Cinsault 20 %

**Rendement**

40 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 25°C pour la Syrah et 28°C pour le Grenache Noir et le Cinsault.

**Élevage**

Élevé 12 mois en cuve.

### RÉCOMPENSES

**Raymond Chan**

17.5/20 \*\*\*\* . This is a rich, plush and plump Saint Chinian ...

**Bettane & Dessauve 2019 - page 602**

14.5/20

**Sam Kim (Wine Orbit) 2018**

91/100

**Bettane & Desseauve 2018**

14.5/20



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### Jancis Robinson

17 /20 : This really is the aristocrat of the Languedoc appellations.  
Glides.

- 2 -

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