SAINT CHINIAN

Le Bric à Brac

Robe rouge grenat. Le nez est fin avec des arômes fondus et épicés mêlant tourbe, fruits noirs, laurier et romarin. La bouche est droite, nette. Les tannins sont fondus. Attaque fraîche avec une certaine minéralité pour laisser place à des saveurs très méditerranéennes telles que tapenade, garrigue, mais aussi fruitées comme le cassis et la mûre. Ce millésime est très séducteur et pourra se garder pendant quelques années.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Saint Chinian

Millésime
2017

Cépages
Syrah 40%, Grenache 30% ,Cinsault 30%.

Production
40 HL / Ha

Degré
13.5% 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.

PALMARÈS

Sam Kim 2020
93/100

Jancis Robinson 2019
16,5

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