



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## SAINT CHINIAN

### Blanc

Le terroir de Saint-Chinian est plus connu pour ses vins rouges que pour ses vins blancs. Pourtant, ce terroir aux apparences rocailleuses et arides est très varié. L'altitude, la fraîcheur et la profondeur de certains sols est parfaitement adapté pour l'élaboration de grands vins blancs. Après un premier millésime 2016 très intéressant, nous avons confirmation en 2018 que ce terroir est très bien adapté à la production de grands vins blancs.

Sa robe est limpide, jaune jonquille avec des reflets légèrement dorés. Le nez est délicat sur des notes florales (encore du Genêt) et exotiques. L'élevage en barriques amène un léger grillé, qui vient relever une riche palette aromatique très typée méditerranéenne : pêche blanche, abricot et poire verte s'expriment après quelques tours de verre. En bouche, le même assemblage des quatre cépages révèle une belle complexité et un bel équilibre. Rondeur, longueur et fraîcheur grâce à une agréable minéralité augure un vin à fort potentiel de garde.

### FICHE TECHNIQUE

#### Appellation

Saint-Chinian

#### Millésime

2018

#### Cépages

Grenache blanc 40 % Roussanne 30 % Vermentino 20 % Viognier 10 %

#### Rendement

30 HL / Ha

#### Degré

13.5 % alc./vol

#### Terroir

Le terroir de Saint-Chinian est plus connu pour ses vins rouges que pour ses vins blancs. Pourtant ce terroir aux apparences rocailleuses et arides est très varié. L'altitude, la fraîcheur et la profondeur de certains sols est parfaitement adapté pour l'élaboration de grands vins blancs.

Type de sol : Argilo Calcaire

#### Vinification

Eraflage, pressurage direct, débourage statique. Ensuite, fermentation thermorégulée à 16 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de Fermentation alcoolique. Élevage sans sulfites à 10 °c. Sulfitage au printemps. Pas de fermentation malolactique.



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## Élevage

20 % élevées en barriques neuves pendant 10 mois, le reste en cuve béton sur lies fines.



## PRESSE

Saint Chinian Blanc par Neil Cammies - 12/2020

Saint Chinian Blanc par Neil Cammies - 11/2020