



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SEPT Puits

Magnum

Couleur rouge profond. Le nez est fin et délicat avec des notes grillées et épicées. Puis, les arômes se complexifient sur des notes tourbés, truffés et de sous-bois. En bouche on trouve une attaque tendue, fraîche et bien équilibrée sur des expressions de fruits noirs type mûres et prunes. Les tannins fins et veloutés apportent un coté crayeux très agréable. La finale est longue, ample et épicée. De belle facture, sa forte identité fait de ce vin, un vin rare avec un beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Saint Chinian

Millésime

2017

Cépages

30% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan, 10% Cinsaut

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo calcaire exposé Nord-Ouest avec 20 % de pente, ayant le privilège de compter 7 puits sur une surface de 20 hectares.

Vinification

Coteaux argilo calcaire exposé Nord-Ouest avec 20 % de pente, ayant le privilège de compter 7 puits sur une surface de 20 hectares. Quelques petits remontages à 25 °C ont été suffisants pour extraire les éléments recherchés. Après quatre semaines de cuvaison douce et 6 mois d'élevage en cuve béton le vin était prêt à être entonné.

Élevage

12 mois en barriques de vin