

Millésimes et cuvées....

En Blanc, notre IGP Pays d'Oc 2017 est parfait actuellement : expressif avec une grande richesse d'arômes, ample en bouche : avec une cuisine épicée, méditerranéenne ou asiatique.

Le Saint-Chinian Blanc 2018 a lui, besoin d'un peu de temps.

Pour les Rouges, nous recherchons avant tout la finesse pour nos vins et les millésimes 2016 et 2017 y ont été propices. Les Rouges 2018 s'annoncent très gourmands.

En Saint-Chinian Rouge, Côte d'Arbo 2017, sur un millésime peu juteux préserve ses caractères fruités et frais avec un peu plus de concentration qu'en 2016.

Causse du Bousquet et Clos de la Simonette ont des élevages plus longs. 2016 est une année où les raisins ont mûri lentement et assez tard donnant un bel équilibre au Causse du Bousquet : frais, profond avec des tanins élégants. Un peu plus de Syrah dans notre assemblage Causse du Bousquet 2016, ce qui lui donne beaucoup de chair.

Clos de la Simonette 2017 a récemment été mis en bouteilles: puissant, charnu, sans lourdeur, à attendre un peu.

Notre verger d'oliviers entre en production : Olivière, Picholine, Tanche et Aglandau donnent une huile fruitée et douce .

Nos contenants : bouteilles 50 cl - 15,00 € - Bidon 2L - 31,00 €

LES VINS

IGP Pays d'Oc Blanc 2017/2018

- 70 % Terret – 30% Grenache gris

Terroir de plateaux calcaires – Vigne de 110 ans pour le Terret.

Cépages ancestraux du Languedoc : le Grenache gris apporte une minéralité pleine de fraîcheur et le Terret récolté légèrement surmûri en octobre, l'onctuosité et la richesse aromatique. C'est un assemblage qui présente une belle aptitude au vieillissement.

14,00 €

Saint-Chinian Rouge 2017 Côte d'Arbo

- 35 % Syrah - 30% Grenache - 20% Carignan/Cinsault - 15% Mourvèdre

Assemblage de tous les cépages de l'AOC Saint-Chinian sur des coteaux aux argiles rouges et ocre. Vin charmeur, fruité et épicé sur un millésime riche, à partager en toutes occasions.

9,80 €

Saint-Chinian Rouge 2016 Causse du Bousquet

- 70% Syrah - 13% Grenache –5% Mourvèdre –12% Carignan

Issu de vignes à petit rendements sur un plateau calcaire et des coteaux escarpés. L'élevage, 35% en cuve et 65% en fûts bourguignons de différents âges, ne marque pas le vin. Millésime complexe et élégant, affiné par deux années d'élevage. Ouvert un peu à l'avance, il développera des arômes plus intenses. Bon millésime de garde.

14,90 €

Millésimes antérieurs : 19,00 €

Magnum Causse du Bousquet 2016 : 31,00 €

Saint-Chinian Rouge 2017 Clos de la Simonette

- 20% Grenache - 65 % Mourvèdre – 15 % Carignan

La place occupée par le Mourvèdre est une des particularités du domaine. Il est implanté sur des coteaux escarpés aménagés en terrasses - Exposition sud-est parfaite pour le Mourvèdre qui y mûrit lentement mais régulièrement. Elevage en demi-muids (fûts de 600l) dont une partie neufs pour le Mourvèdre. On retrouve les épices du Mourvèdre mais aussi un fruité intense, et une concentration propice à la garde. Vraiment jeune, actuellement il est préférable de la carafier.

22,50 €

Millésimes antérieurs : 28,00 €

Magnum Clos de la Simonette 2017 : 46,00 €

Saint-Chinian Blanc 2018

Grenache 25% Roussanne 35% Marsanne 25% Viognier 5% Clairette 10%

Terroir de plateaux calcaires.

Vinification : 40 % en fûts, barriques et demi-muid – 60 % en cuve.

Elevage sur lies en fûts et en cuve. Bon équilibre entre expression aromatique, fraîcheur et minéralité. Mis en bouteilles : juillet 2019.

14,00 €

www.mas-champart.com