

## A Printemps particulier, Offre particulière....

Nous vous espérons ainsi que vos proches en bonne santé.

Le retour à la vie normale, c'est ce que chacun espère, revoir parents, amis, bouger....et le Rosé 2019 est en bouteilles !

Alors pour célébrer cette bouffée d'air attendue et remercier nos clients de leur fidélité, nous proposons jusqu'au 30 juin 2020 :

---

1 MAGNUM Causse du Bousquet 2016 offert pour tout achat de 24 bouteilles

---

Les derniers millésimes, 2018-2017-2016 ont connu une climatologie contrastée, mais avec comme point commun une longue période estivale sans pluie, assez fraîche en 2016, plus chaude en 2017 et 2018. En vinification, les raisins très sains ont macéré sans beaucoup d'extraction afin de garder fruité et tanins fins.

Une grande partie du domaine est en culture biologique sans revendication depuis de nombreuses années. Avec le millésime 2019 nous entamons une conversion vers l'agriculture biologique sur l'ensemble du vignoble.

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

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

## 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 €

### IGP Pays d'Oc Rouge 2018

-95% Cabernet Franc – 5% Syrah

Terroirs : sols profonds et frais, argiles et grès.

Notre nouvelle vigne de Cabernet Franc, plantée en 2014 vient compléter la vieille vigne très peu productive.

Petit rendement, et cuvaison assez courte pour limiter les caractères « jeune vigne » permettent d'obtenir un vin gourmand d'une bonne longueur en bouche.

9,00 €

### Saint-Chinian Rosé 2019

-80 % Mourvèdre – 20% Cinsault

Rosé issu de pressurage direct. Le vin est élevé sur lies jusqu'en mars.

Très friand en apéritif, particulièrement digeste, il se marie très bien avec une cuisine estivale, méditerranéenne ou épicée.

8,50 €

### 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 ocres avec des expositions Nord pour certaines parcelles. On retrouve la fraîcheur et le fruité caractéristiques du terroir argilo-calcaire.

Vin charmeur, fruité et épicé sur un millésime riche, à partager en toutes occasions.

2018 prendra la suite de 2017.

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 €

### Saint-Chinian Rouge 2017 Clos de la Simonette

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

La place occupée par le Mourvèdre est une des particularités du domaine. Il est implanté sur des coteaux argilo-calcaires 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.

22,50 €

### Saint-Chinian Blanc 2018

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

Terroir de plateaux calcaires.

Les raisins suivant les variétés, précoces ou tardives, sont ramassés à différents stades de maturité et refroidis avant d'être pressés afin d'extraire des jus plus fins.

Vinification : 50 % en demi-muids –50% en cuve.

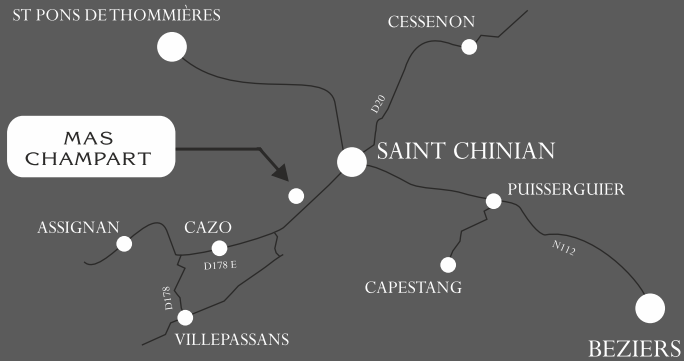
Elevage sur lies en fûts et en cuve. Bon équilibre entre expression aromatique, fraîcheur et minéralité. Mis en bouteilles : juillet 2019.

14,00 €

Le caveau reste ouvert sur RDV, dans l'application des mesures anti-covid 19

[www.mas-champart.com](http://www.mas-champart.com)

# MAS CHAMPART



Mas Champart  
Isabelle et Matthieu Champart  
Bramefan - Route D20 - 34360 Saint-Chinian  
Tél : 04 67 38 05 59 - 04 67 38 20 09

[mas-champart@wanadoo.fr](mailto:mas-champart@wanadoo.fr)  
[www.mas-champart.com](http://www.mas-champart.com)



AOP SAINT-CHINIAN

