

Cote d'Arbo 2018

MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Cote d'Arbo 2018, du nom d'un ancien propriétaire, vieux monsieur qui venait à la vigne en poussant son vélo.

TERROIR : Argilo-calcaire : sélection de parcelles sur des coteaux aux argiles ocres et rouges sur un sous-sol de marnes bariolées. Exposition nord et sud. On retrouve assemblés tous les cépages de l'Appellation sur le même type de sols apportant une belle fraîcheur aromatique.

CÉPAGES : 35 % Syrah, 30% Grenache, 20 % Carignan / Cinsault, 15% Mourvèdre

VIGNOBLE : de 15 à 75 ans – Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds /Ha.

RENDEMENT : 35 hl / ha

PRODUCTION : 12800 bouteilles

VINIFICATION : vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûris – Egrappage et fermentation en levures indigènes. 2018 est un millésime assez tardif : les maturités ont évolué en douceur, retardées par un stress hydrique estival. Les cuvaisons courtes ont préservé tout le fruit de raisins très sains aux tanins soyeux.

ÉLEVAGE : en cuve pendant 18 mois. Mise en bouteilles sans collage après une très légère filtration.

DÉGUSTATION : 2018 est rond gourmand avec beaucoup de fruit une belle ampleur et des tanins soyeux, il s'associe avec de nombreux mets : viande, poissons, fromages, épices et légumes.