

Saint-Chinian Rosé 2016

MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Rosé 2016

TERROIR : Coteaux argilo-calcaires, exposition nord.

CÉPAGES : 65 % Mourvèdre, 25 % Cinsault, 10 % Syrah.

RENDEMENT : 40hl / ha

PRODUCTION : 5150 bouteilles

VINIFICATION : Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés. Notre Rosé est toujours issu en grande partie de pressurage direct ce qui donne un vin frais, fin et clair. Les différents cépages sont ramassés moins mûrs que pour les Rouges afin de garder plus de fraîcheur aromatique et d'avoir des degrés moins élevés.

ÉLEVAGE : le vin est élevé sur lies fine jusqu' à la mise en bouteilles en mars. La fermentation malolactique faite, le vin gagne en finesse en fin de bouche tandis que le Mourvèdre apporte de la puissance pour donner un vrai Rosé de gastronomie.

DÉGUSTATION : Le millésime 2016, très gourmand, présente une fraîcheur sympathique et des caractères fruités et épicés. Il se termine par une finale minérale et saline liée à la prédominance du Mourvèdre dans l'assemblage. Son caractère perlant le rend très friand en apéritif mais son association est aussi très aisée à table : légumes grillés, salades estivales, terrines, soupes de poisson, anchois et anchoïade, tapenade, caviar d'aubergine au cumin, grillade. Sa très faible teneur en so2 accentue son caractère particulièrement digeste.