

# Saint-Chinian Rosé 2017

# MAS CHAMPART

AOC SAINT CHINIAN en LANGUEDOC



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Rosé 2017

**TERROIR** : Coteaux argilo-calcaires, exposition nord.

**CÉPAGES** : 70 % Mourvèdre, 25 % Cinsault, 5 % Syrah.

**RENDEMENT** : 35hl / ha

**PRODUCTION** : 4950 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. En 2017, le gel a affecté la parcelle de Mourvèdre réservée au Rosé. Une partie des raisins provient d'une parcelle de Mourvèdre destinée au Rouge.

**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 2017 est ample, fruité et épicé avec une finale minérale tonique. Très friand en apéritif, il se marie aussi très bien avec une cuisine estivale et méditerranéenne : 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.