



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Clos de la Simonette 2018 : nom de la parcelle, dénommée depuis longtemps la « vigne de Simonette » du nom d'un très ancien propriétaire (dit Simonet, « Simonette » en prononciation locale). Elle est entourée de murs en pierres sèches.

TERROIR : La cuvée réunit les deux terroirs du domaine. Grenache et Carignan : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants – 280 / 300 m altitude – Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires à 250m d'altitude pour le Mourvèdre avec une exposition sud-est. Les ceps, dont une partie issue des sélections massales de Bandol et formés en petits gobelets courts, permettent une belle maturité. La production est régulée. Avec le Mourvèdre et le Carignan on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.

CÉPAGES : 65 % Mourvèdre – 20 % Grenache – 15 % Carignan

VIGNOBLE : De 20 à 30 ans - Carignan 70/110 ans - Densité de plantation : 4000

à 5000 pieds. **RENDEMENT** : 25/30 hl / ha

PRODUCTION : 4000 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle – Egrappage – Fermentation en levures indigènes – Millésime chaud, sec aux raisins peu juteux mais très beaux. Les cuvaisons plus courtes avec très peu d'extraction, ont respecté la qualité et la fraîcheur du fruit caractéristiques de 2018.

ÉLEVAGE : 85 % en demi-muids d'un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan). Mise en bouteilles en mars 2020.

DÉGUSTATION : Avec des notes de fruits rouges et un équilibre rafraîchissant ce millésime donne une bouche tonique, les tanins sont fins. On pourra le boire jeune, ouvert à l'avance ou carafé. Il accompagnera idéalement une viande rouge, ou un plat un peu relevé ... Bon potentiel de vieillissement.