



ROSÉ 2022

SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

APPELLATION

AOC Saint-Chinian

CUVÉE

Rosé 2022

TERROIR

Coteaux argilo-calcaires sur un sous-solde marnes bariolées, exposition nord.

CÉPAGES

65 % Mourvèdre, 30 % Cinsault, 5 % Syrah.

RENDEMENT

30 hl / ha

PRODUCTION

disponible février/mars 2023

VINIFICATION - ÉLEVAGE

Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés.

Notre Rosé est issu de pressurage direct. Les raisins sont ramassés moins mûrs que pour les Rouges afin de garder plus de fraîcheur aromatique et d'avoir des degrés moins élevés.

Le vin est élevé sur lies fines. La fermentation malolactique est faite, le vin gagne en finesse en fin de bouche et le Mourvèdre apporte de la puissance pour donner un vrai Rosé de gastronomie

DÉGUSTATION

Le millésime est ample, fruité et épice avec une finale minérale tonique.

Très friand en apéritif, il se marie très bien avec une cuisine estivale, méditerranéenne ou épicee : légumes grillés, salades estivales, terrines, soupes de poissons, tapenade, caviar d'aubergines, grillades. Sa faible teneur en SO2 accentue son caractère particulièrement digeste.



Mas Champart
Lieu-dit Bramefan
34360 Saint-Chinian
Tel : +334 67 38 05 59
mas-champart@orange.fr