



MAS
CHAMPART

CAUSSE DU BOUSQUET 2018

AOC SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

APPELLATION	AOC Saint-Chinian
CUVÉE	Causse du Bousquet 2019
TERROIR	Plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants - 280 / 300 m altitude . Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaire pour le Mourvèdre.
CÉPAGES	70 % Syrah, 13 % Grenache, 5 % Mourvèdre, 12 % Carignan / Cinsault
RENDEMENT	25/30 hl/ha
PRODUCTION	4033 bouteilles
VINIFICATION - ÉLEVAGE	Vendange manuelle, égrappage, fermentation en levures indigènes. Sur un millésime précoce et peu juteux, cuvaison plus courte avec des extractions très douces préservant le fruit. Elevage 30 % en cuve, 70 % en fûts, la Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache. Mise en bouteilles en février 2021.
DÉGUSTATION	Un joli fruit et une expression très harmonieuse des arômes. La Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans le vignoble. Bon potentiel de vieillessement. A boire jeune après mise en carafe.



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