



# CLOS DE LA SIMONETTE 2019

AOC SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

<b>APPELLATION</b>	AOC Saint-Chinian
<b>CUVÉE</b>	Clos de La Simonette 2019
<b>TERROIR</b>	<p>La cuvée réunit les deux terroirs du domaine. Grenache et Carignan sur des plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants, 280 / 300 m d'altitude et vignobles en terrasses sur coteaux argilo-calcaires, 250m d'altitude pour le Mourvèdre avec une exposition sud-est. Les ceps, dont une partie issue de sélections massales de Bandol et formés en petits gobelets courts, permettent une belle maturité.</p> <p>La production est régulée, avec le Mourvèdre et le Carignan on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.</p>
<b>CÉPAGES</b>	65 % Mourvèdre –20 % Grenache –15 % Carignan
<b>RENDEMENT</b>	25/30 hl / ha
<b>PRODUCTION</b>	3624 bouteilles
<b>VINIFICATION - ÉLEVAGE</b>	<p>Vendange manuelle, égrappage, fermentation en levures indigènes. Millésime chaud, sec, aux raisins peu juteux mais très beaux.</p> <p>Les cuvaisons plus courtes avec très peu d'extraction, ont respecté la qualité et la fraîcheur du fruit caractéristiques de 2019.</p> <p>Elevage 85 % en demi-muids d'un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan).</p> <p>Mise en bouteilles en août 2022.</p>
<b>DÉGUSTATION</b>	<p>Avec des notes de fruits rouge et un équilibre rafraichissant ce millésime donne une bouche tonique, les tanins sont fins.</p> <p>On pourra le boire jeune, ouvert à l'avance ou carafé.</p>



Mas Champart  
Lieu-dit Bramefan  
34360 Saint-Chinian  
Tel : +334 67 38 05 59

mas-champart@orange.fr