



CÔTE D'ARBO 2019

AOC SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

APPELLATION	AOC Saint-Chinian
CUVÉE	Côte d'Arbo 2019
TERROIR	Argilo-calcaire : sélection de parcelles sur des coteaux aux argiles ocres et rouges sur un sous-sol de marnes bariolées. Exposition nord et sud. On retrouve assemblés tous les cépages de l'Appellation sur le même type de sols apportant une belle fraîcheur aromatique.
CÉPAGES	35 % Syrah, 30% Grenache, 20 % Carignan / Cinsault, 15% Mourvèdre
RENDEMENT	35 hl / ha
PRODUCTION	4933 bouteilles
VINIFICATION - ÉLEVAGE	Vendange manuelle de raisins bien mûrs mais pas surmûri . Egrappage et fermentation en levures indigènes. 2019 est un millésime assez tardif : les maturités ont évolué en douceur, retardées par un stress hydrique estival. Les cuvaisons courtes ont préservé tout le fruit de raisins très sains aux tanins soyeux. Elevage en cuve pendant 18 mois. Mise en bouteilles sans collage après une très légère filtration en mars 2021.
DÉGUSTATION	Ce millésime au bouquet évoquant la garrigue, possède des tanins souples et épicés, fruité en bouche, idéal pour une dégustation entre amis autour de tapas variés.



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