



IGP PAYS D'OC ROUGE 2020

SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

APPELLATION	IGP Pays d'Oc
CUVÉE	Rouge 2020 "Le vin des amis"
TERROIR	Sol non classé en AOC, plus profond et plus frais, composé d'argiles et de grès sur un sous-sol de marnes bariolées. Le Cabernet y puise les réserves en eau nécessaires à sa bonne maturité phénolique, sans que les grains ne grossissent trop. Dans ce type de terroir l'acidité est toujours intéressante et le fruité frais
CÉPAGES	95 % Cabernet-Franc, 5 % Syrah
RENDEMENT	30 hl / ha.
PRODUCTION	4630 bouteilles
VINIFICATION - ÉLEVAGE	Les raisins sont vendangés à la main, bien mûrs. L'égrappage est total et les fermentations se font sans levurage. L'extraction a été modérée et la cuvaison assez courte pour garder le fruit, éviter les tanins de pépins bien présents sur le Cabernet. Cette année les raisins sont d'une maturité et d'une qualité exceptionnelle. Elevage en cuve pendant 12 mois. Mise en bouteilles aout 2021, sans collage après une légère filtration
DÉGUSTATION	Le millésime 2020 est gourmand. On retrouve la typicité du cépage avec en plus une touche méditerranéenne charmeuse. A déguster avec une terrine, une viande poêlée, une tourte, un fromage de chèvre



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