



# SAINT-CHINIAN BLANC 2019

AOC SAINT CHINIAN EN LANGUEDOC

<b>APPELLATION</b>	AOC Saint-Chinian
<b>CUVÉE</b>	Blanc 2019
<b>TERROIR</b>	Marsanne, Roussanne, Grenache Bourboulenc et Viognier ont été plantés ensemble en 1993 sur un plateau calcaire proche de 300 m d'altitude aux sols filtrants, favorable à une acidité équilibrée et à l'expression aromatique. La Clairette, plantée en 2010 sur un terroir argilo-calcaire plus frais et dans une exposition nord, présente une maturité plus tardive comme le Bourboulenc.
<b>CÉPAGES</b>	20 % Marsanne – 30 % Roussanne - 25 % Grenache - 10 % Clairette 10% Bourboulenc 5% Viognier.
<b>RENDEMENT</b>	25 hl / ha
<b>PRODUCTION</b>	5107 bouteilles
<b>VINIFICATION - ÉLEVAGE</b>	<p>Les raisins, suivant les variétés, sont ramassés à différents stades de maturité. Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés afin d'extraire des jus plus fins. Les raisins ont été pressés directement et débourbés.</p> <p>La fermentation s'est effectuée une partie en fûts (50%) : demi-muids (Stockinger) neuf et de plusieurs vins et une partie en cuve (50%).</p> <p>Les températures de fermentations ne sont pas trop basses pour respecter l'expression des cépages. L'élevage s'est poursuivi en cuve et en fûts sur lies fines avec quelques bâtonnages. L'assemblage a lieu au début du printemps et la mise en bouteilles en août 2020.</p>
<b>DÉGUSTATION</b>	Millésime présentant finesse et complexité aromatique. Il s'exprime davantage avec un peu d'aération et se termine sur une finale minérale et saline. Sur des coquilles Saint-Jacques, un poisson grillé au fenouil, des sépions à la plancha.



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