

Mas Champart Saint-Chinian "Côte d'Arbo" rouge 2017



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epoux CHAMPART

Millésime: 2017

Appellation: Saint-Chinian

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte d'Arbo

RVF: 89/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS CHAMPART
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Champart Saint-Chinian Côte d'Arbo 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 89/100. *Les Saint Chinian rouges sont d'un bon niveau, avec Côte d'Arbo qui offre un style frais et fluide, dont les notes de petits fruits rouges activent le palais.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le nom donné à cette cuvée provient d'une parcelle de coteaux très pentus dont l'ancien propriétaire se nommait M. Arbo. Nous l'avons connu très âgé et il montait du village à pied en poussant son vélo pour pouvoir redescendre en roue libre.

APPELLATION : SAINT-CHINIAN

CEPAGES : 35 % Syrah - 30% Grenache - 20% Carignan/Cinsault - 15% Mourvèdre.

TERROIR : la géologie du domaine, situé sur un vaste réseau de failles, est diverse. Ici, les différents cépages plantés sur les deux versants de notre vallon, proviennent de coteaux argilo-calcaires sur un sous-sol de marnes bariolées, terroir peu fréquent en Languedoc. Ces sols en exposition nord sont assez frais et la Syrah y mûrit lentement. Les acidités y sont toujours plus élevées qu'ailleurs.

VINIFICATION : les différents cépages sont ramassés (en vendange manuelle) bien mûrs mais pas en surmaturité. Après égrappage, les fermentations démarrent sans levurage grâce aux levures indigènes, la macération dure de 15 à 20 jours avec une extraction courte, car nos raisins présentent toujours des peaux assez épaisses, extraction pendant laquelle alternent des délestages et quelques pigeages. La vinification favorise les arômes de fruits mais aussi l'expression du terroir.

VIGNOBLE : de 15 à 75 ans. Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds /Ha. Traitements biologiques ? Culture biologique sauf vignes en terrasses et vignes centenaires.

ELEVAGE : l'élevage de 12 à 18 mois est effectué uniquement en cuves sur lies fines, mise en bouteilles sans collage après une très légère filtration.

PRODUCTION : 8650 bouteilles

RENDEMENT : 30 hl / ha

DEGUSTATION : Plein, souple et épicé, mais aussi avec un fruité très gourmand et une belle profondeur, il s'associe avec de nombreux mets : viande, poissons, fromages, épices et légumes.

Description brève du produit :

L'entrée de gamme du domaine réputé pour ses vins de garde peut, elle, être dégustée dans sa jeunesse. Rapport qualité/prix exceptionnel.