

Domaine Rimbert Saint-Chinian "Mas au Schiste" rouge 2019



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Jean Marie RIMBERT
Millésime: 2019
Appellation: Saint-Chinian
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Des vins fins et originaux de Saint-Chinian, aux noms aussi atypiques et humoristiques que leur créateur, un sacré vigneron ! La cuvée la plus emblématique du domaine, la plus représentative du terroir de schistes de Saint-Chinian aussi.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Jean-Marie Rimbert Saint-Chinian "Mas au Schiste" rouge 2019 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Le Mas au Schiste 2017, AOC SAINT-CHINIAN interprété par Jean-Marie RIMBERT

Ici, même le raisin a la peau dure...

- 35 % carignan – 40 % syrah – 25 % grenache –
- 12 500 bouteilles 13°/ alc
- terroir de schistes bruns de Berlou (35 km au nord de Béziers) – Hérault – Languedoc petit village enclavé de 180 âmes pures et reconnu par une appellation Village
- aux portes du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc...calme et silencieux, propice à la réflexion....

A la vigne :

- en agriculture "bio" respectueuse du sol, de la plante, des hommes
- dans un environnement préservé (bon écosystème) et sauvage
- 50 % en vieilles vignes (50 ans) (pentues appelées "travers")
- sélection de parcelles 15 à 25hl/ha de raisins mûrs
- vendanges manuelles 70%

A la cave :

- raisins sains non égrappés (80%) + fermentation avec levures du cru
- limitation de l'usage du sulfite (SO₂)
- puis macération sous marc (2 semaines) avec pigeage (1 / jour) ou marc immergé
- mise en fûts en janvier (fûts de 3 à 20 ans et un foudre de 30hl). L'élevage apporte un côté plus nerveux, plus instinctifs mais aussi plus de complexité et de rondeur (12 mois sur lie).

Bel équilibre, de l'élégance et du volume en bouche pour ce beau 2019 , tout en charme...

A boire et peut attendre (4 ans pour rester sur le fruit).

Température de service : 17 °C - Suggestion d'accompagnement : souris d'agneau au romarin. Pigeon aux pruneaux. Canard à l'orange . Pintade en dentelles.

(Attention aux imitations , il existe un faux Mas O Schiste dans les supermarchés).