

# 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  
Cuvée: Mas au Schiste  
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 (SO<sub>2</sub>)
- 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).