

# Domaine Rimbert Saint-Chinian "Don Rimbert de Berlone" rouge 2017



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): Jean Marie RIMBERT  
Millésime: 2017  
Appellation: Saint-Chinian  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Don Rimbert de Berlone  
Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

Une appellation bien spécifique créée en 2004 - Saint-Chinian Berlou - destinée à mettre en exergue la spécificité "schistes" du terroir situé autour du village de Berlou, où les vin sont plus fins que structurés. Cette cuvée issue de mini-rendements et longuement élevée sous bois (non neuf) à est la cuvée de prestige du domaine, parfaite à partir de 2023.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Jean-Marie Rimbert Saint-Chinian Berlou "Don Rimbert de Berlone" rouge 2017**

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Généreux, grand, expressif, profond, épicé...

20% Carignan, 40% syrah, 40% grenache,

Rendements 25 hl/h

Vendange manuelle sous un beau soleil de septembre

Vinification : 2/3 éraflée + cuaison de 3 semaines avec pigeages

macération grappes entières

Levures indigènes –limitation des sulfites

Elevage 12 mois en fûts âgés de 3 ans

production 4000 bouteilles

critères de production de l'appellation Saint-Chinian Berlou (créeée en 2004):

Délimitation de l'aire d'appellation Saint-Chinian Berlou : 230 ha de coteaux exposés plein sud sur sol de schiste.

Sur le Domaine 9 ha sont classés et seulement 1 ha est sélectionné.

Encépagement autorisé: syrah, grenache, mourvèdre, carignan

L'accent est mis sur le carignan, cépage emblématique du pourtour méditerranéen

Age des vignes : minimum 10 ans

Sur notre Haut Languedoc, conservateur, mes vignes ont 50 ans d'âge moyen.

Avec des rendements d'une bouteille par pied de vigne.

Récolte manuelle de beaux raisins à la peau dure.

Bouteille « croix du Languedoc »

Géographiquement, le village de Berlou est une enclave. Il est entouré d'une mosaïque de vignes : l'alliance microclimat et sol de schiste brun pauvre offre au vigneron inspiré, la chance

de produire des vins fins et profonds, frais et sensuels.