



Clos de La Simonette 2019

AOC Saint Chinian



Fiche Technique

Cépage: 65 % Mourvèdre -20 % Grenache -15 % Carignan

Terroir: La cuvée réunit les deux terroirs du domaine, un plateau calcaire très pierreux pour le grenache et un vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaire pour le Mourvèdre et le Carignan tous deux orientés plein sud.

Le Mourvèdre est planté sur de petites parcelles que nous aimons appelées "Les Etagères". Les ceps, dont une partie issue de sélections massales de Bandol et formés en petits gobelets courts, permettent une belle maturité.

Rendement: 25/30 hl / ha

Vinification

Vendange manuelle ,égrappage, fermentation en levures indigènes. Millésime chaud, sec, aux raisins peu juteux mais très beaux.

Les cuvaisons plus courtes avec très peu d'extraction, ont respecté la qualité et la fraîcheur du fruit caractéristiques de 2019.

Elevage 85 % en demi-muids d'un et plusieurs vins, 15% en cuve (Carignan).

Mise en bouteilles en décembre 2022.

Dégustation

Avec des notes de fruits rouge et un équilibre rafraichissant ce millésime donne une bouche tonique, les tanins sont fins. On pourra le boire jeune, ouvert à l'avance ou carafé.

Conditionnement: Bouteille 75cl et Magnum 150cl



Guide RVF 2024 92/100

Mas Champart , Lieu-dit Bramefan, 34360 Saint-Chinian
Tel : +334 67 38 05 59 / domaine@mas-champart.com