



MAS CHAMPART

SAINT-CHINIAN BLANC 2014

L'appellation Saint-Chinian Blanc est née avec le millésime 2004.

CEPAGES

Marsanne 25% Roussanne 25% Clairette 5%
Bourboulenc 15% Grenache 20% Viognier 10%

Rendement : 25/ 30 hl / ha

Production : environ 6000 bouteilles.

TERROIR

Marsanne, Roussanne, Grenache Bourboulenc et Viognier ont été plantés ensemble en 1993 sur un plateau calcaire proche de 300 m d'altitude aux sols filtrants, favorable à une acidité équilibrée et à l'expression aromatique.

Clairette : plantée en 2010 sur un terroir argilo-calcaire à maturité plus tardive .

VINIFICATION - ELEVAGE

Nous cherchons un équilibre entre la maturité et la fraîcheur.

Les raisins suivant les variétés sont ramassés à différents stades de maturité.

Les vendanges sont manuelles et les raisins refroidis avant d'être pressés.

Les raisins ont été pressés directement, débourbés. La fermentation s'est effectuée une partie en fûts (50%) : barriques et demi-muids (Stockinger) de un à plusieurs vins et une partie en cuve (50%) .

Les températures de fermentations ne sont pas trop basses pour respecter l'expression des cépages.

L'élevage s'est poursuivi en cuve et en fûts sur lies fines avec quelques bâtonnages.

La mise en bouteilles a eu lieu en juin 2015.

DEGUSTATION

2014 s'exprimera au mieux 6 à 8 mois après la mise en bouteilles.

Floral, ample, légèrement toasté dans sa jeunesse, avec de la fraîcheur, de la complexité, et une finale minérale et saline.