



Saint Chinian Berlou

2004

Domaine Rimbart

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Saint-Chinian Berlou
Encépagement :	60% Carignan, 20% Syrah, 20% Grenache
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Schistes
Situation :	En coteaux sud
Production moyenne :	8000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	2/3 vendanges éraflées, cuvaison 3 semaines, fermentation levures indigènes.
Elevage :	1 an en barriques de 6 vins puis 1 an en cuve, peu de sulfites.
Vinificateur :	Jean-Marie Rimbart
Propriétaire :	Domaine Rimbart

Analyse

Visuel :	Robe grenat brillant.
Olfactif :	Le nez est étonnant d'élégance et de subtilité. C'est un véritable bouquet de fleurs séchées qui se dégage du verre. On distingue également de fines notes de groseilles et de framboises ainsi que des parfums d'herbes de Provence (thym) et de poivre.
Gustatif :	La bouche est superbe de rondeur et d'équilibre. Le vin gagne en densité et en longueur au fur et à mesure des secondes. La finale minérale et saline, est très longue, légèrement réglissée.
Global :	Une cuvée hors norme qui joue sur l'élégance et la droiture dans le respect de l'environnement et du terroir de l'AOC Saint-Chinian Village Berlou. Coup de cœur de la dégustation.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2013
Prix estimé à ce jour :	16.60 € TTC – Tarif Club : 14.90 € TTC
Accords mets - vin :	Pintade aux herbes rôties
Service :	Servir à 17°C, carafes 1/2 heure