



LES VINS

SAINT-CHINIAN ROUGE CÔTE D'ARBO 2019

- 35 % Syrah
- 30 % Grenache
- 20 % Carignan/Cinsault
- 15 % Mourvèdre

Assemblage de tous les cépages de l'AOC Saint-Chinian sur des coteaux aux argiles rouges et ocres avec des expositions Nord pour certaines parcelles.

On retrouve la fraîcheur et le fruité caractéristiques du terroir argilo-calcaire.

Vin charmeur, fruité et épicé sur un millésime riche, à partager en toutes occasions.

SAINT-CHINIAN ROUGE CAUSSE DU BOUSQUET 2018

- 70 % Syrah
- 13 % Grenache
- 12 % Carignan/Cinsault
- 5 % Mourvèdre

Issu de vignes à petit rendements sur un plateau calcaire et des coteaux escarpés.

L'élevage, 35% en cuve et 65% en fûts bourguignons de différents âges, ne marque pas le vin.

Millésime complexe et élégant, affiné par deux années d'élevage.

Ouvert un peu à l'avance, il développera des arômes plus intenses. Bon millésime de garde.

SAINT-CHINIAN ROUGE CLOS DE LA SIMONETTE 2019

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

La place occupée par le Mourvèdre est une des particularités du domaine.

Il est implanté sur des coteaux argilo-calcaires escarpés aménagés en terrasses. Exposition sud-est parfaite pour le Mourvèdre qui y mûrit lentement mais régulièrement.

Elevage en demi-muids (fûts de 600l) dont une partie neufs pour le Mourvèdre.

On retrouve les épices du Mourvèdre mais aussi un fruité intense et une concentration propice à la garde.

SAINT-CHINIAN BLANC 2020

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

Terroir de plateaux calcaires.

Les raisins suivant les variétés, précoces ou tardives, sont ramassés à différents stades de maturité et refroidis avant d'être pressés afin d'extraire des jus plus fins.

Vinification: 50% en demi-muids -50% en cuve.

Elevage sur lies en fûts et en cuve.

Bon équilibre entre expression aromatique, fraîcheur et minéralité.

SAINT-CHINIAN ROSÉ 2022

- 80 % Mourvèdre
- 20 % Cinsault

Rosé issu de pressurage direct. Le vin est élevé sur lies jusqu'en mars. La fermentation malolactique est faite, le vin gagne en finesse en fin de bouche et le Mourvèdre apporte de la puissance pour donner un vrai Rosé de gastronomie.

IGP PAYS D'HÉRAULT MONT DE LA GRACE 2019

- 70 % Terret
- 30 % Grenache gris

Terroir de plateaux calcaires - Vigne de 110 ans pour le Terret. Cépages ancestraux du Languedoc : le Grenache gris apporte une minéralité pleine de fraîcheur et le Terret récolté légèrement sur mûri en octobre l'onctuosité et la richesse.

IGP PAYS D'OC ROUGE 2020

- 95 % Cabernet Franc
- 5 % Syrah

Notre nouvelle vigne de Cabernet Franc, plantée en 2014 vient compléter la vieille vigne très peu productive.

Petit rendement, et cuvaison assez courte pour limiter les caractères «jeune vigne» permettent d'obtenir un vin gourmand d'une bonne longueur en bouche.

Au sud de Saint-Chinian, sur le terroir argilo-calcaire de l'appellation, le domaine couvre 16 ha de vignes situés entre 210m et 280m d'altitude.

La géologie très complexe de Saint-Chinian se retrouve dans notre vignoble où l'on a une mosaïque de terroirs aux paysages exceptionnels, apportant chacun des spécificités dans nos cuvées.

Les derniers millésimes, ont connu une climatologie contrastée, mais avec comme point commun une longue période estivale sans pluie.

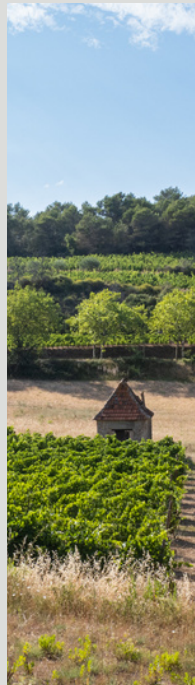
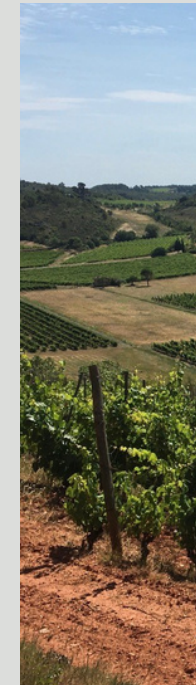
En vinification, les raisins très saints ont macéré sans beaucoup d'extraction afin de garder fruité et tanins fins.

Le domaine sera labellisé bio à partir de 2024, mais une grande partie des parcelles sont en culture biologique, sans revendication, depuis de nombreuses années.

Les vendanges sont manuelles et les fermentations se font en levures indigènes.

Production annuelle du domaine:

45000 bouteilles



MAS CHAMPART

L'EXCELLENCE DANS LA DISCRÉTION

MAS CHAMPART
LIEU DIT BRAMEFAN
RD 20 ROUTE DE VILLES PASSANS
34360 SAINT-CHINIAN
TEL: 04 67 38 05 59
MAIL: DOMAINE@MAS-CHAMPART.COM

Mas Champart, lieu fort et emblématique du terroir calcaire de Saint-Chinian où les vieilles vignes en terrasses, les sols pierreux demandent un soin particulier notamment en culture biologique.

<https://www.mas-champart.com>

