



Camille

AOP Minervois
2016

14 % alc./vol

VIEILLES VIGNES – 100% VENDANGES MANUELLES

Encépagement

70% Carignan, 20% Syrah & 10% Grenache

Climat

Notre vignoble se situe à la limite des climats méditerranéen et océanique dans la zone des « Balcons de l'Aude », au cœur du Minervois...

Aux périodes de fortes chaleurs estivales correspondent des nuits plus fraîches et des épisodes venteux (Cers et Marin) qui permettent aux raisins de mûrir de manière homogène.

Terroir

Notre terroir est composé de coteaux argilo-calcaires sur grès, très souvent d'argiles et de silex.

Le Minervois est un pays de garrigues, de pins d'Alep et de chênes verts où s'expriment les senteurs de thym, de romarin, de lavande et de cistes.

Vinification

Séparée pour chaque parcelle et chaque cépage. Egrappage, mise en cuve et fermentation alcoolique sous contrôle des températures.

Longue cuvaison de 40 jours (Carignan), de 30 jours (Syrah) et plus courte de +/-10 jours (Grenache) afin de conserver le fruité et la fraîcheur.

Notes de dégustation

Robe rouge « rubis intense ».

Nez puissant sur des notes de cassis, mûres et toasté. Puissance et longueur en bouche avec des tanins fondus. Parfait sur des plats puissants et régionaux !

