



Domaine
DE CAMBIS

Caudomato

[2017]



Couleur - Beau rouge intense et limpide.



Nez - Expressif et complexe, floral puis s'ouvre sur du fruit rouge.



Bouche - Attaque fraîche, déroulement croquant et tanins gourmands. Arômes de rose, litchi et de fruits rouges.



Accords met et vin - La polyvalence de ce vin lui permet d'être dégusté seul et sera parfait pour accompagner des plats épicés de type méditerranéen.

Age moyen du vignoble : 70 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 450 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : Conversion Bio

Sélection : Parcellaire

Récolte : Exclusivement manuelle

Vin de Terroir

Appellation : Appellation : AOP Saint-Chinian Rouge

Rouge Cépages : 50 % Carignan, 30 % Grenache, 20 % Syrah

Production : 8 000 cols

Macération : 20 à 30 jours

Vinification : Égrappage et encuvage par gravité Vinification sous contrôle de température

Remontages Collage - Filtration à la mise Elevage un an en cuve inox.

Degré alcoolique : 13.5°

Température de service : Entre 16 et 18 °C

Mis en bouteille au domaine