



Carnet de Voyage

[2017]



Domaine
DE CAMBIS



Couleur - Rouge profond, reflets violets.



Nez - Intense, épices et notes de poivre. Notes de fruits noirs murs.



Bouche - Attaque fondue, déroulement soyeux et progressif sur des arômes de fruits murs, épices, cacao.

Age moyen du vignoble : 60 ans
Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens
Altitude : 250 - 450 mètre
Densité de plantation : 4 000 pieds/ha
Rendement : 25hl/ha
Viticulture : **Conversion Bio**
Sélection : Parcelleire
Récolte : Exclusivement manuelle

Vin de Terroir

Appellation : AOP Saint-Chinian Berlou

Rouge Cépages : 70 % Syrah, 20 % Grenache
et 10 % Carignan

Production : 1 200 cols

Macération : 30 jours

Vinification : Egrappage et encuvage par gravité Vinification parcelleire et traditionnelle en foudre
Remontages Elevage en demi-muids de deux vins pendant 12 mois Non collé - Filtration à la mise .

Degré alcoolique : 14.5°

Température de service : 16 - 18 °C

Mis en bouteille au domaine