



C de CAMPLONG AOP Corbières blanc



Origine Géographique :

Parcelles situées sur les coteaux du versant Sud de la montagne d'ALARIC dans le terroir de Lagrasse.

Age des vignes : 20 à 40 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire, Terra Rossa

Vinification & Elevage : Récolte manuelle

- Pressurage direct
- Maîtrise des fermentations à basse température
- Soutirage à l'abri de l'air
- Conduite proche de l'agriculture biologique avec confusion sexuelle et travail du sol
- Elevage partiel en barrique

Cépages :

Macabeu 85%, Grenache gris 10%

Dégustation :

Un blanc d'une couleur très pure aux reflets verts. Au nez, les notes subtiles, minérales, florales et finement vanillées, racontent le mariage entre le Grenache et le Macabeu, et un élevage dans des bois fins. En bouche, entre une grande douceur et une vraie fraîcheur l'équilibre est vivant et racé. Un style méditerranéen et aérien, qui revisite le terroir de Camplong, avec précision et finesse.

A servir frais entre 8 et 11 °C.

VIGNERONS DE CAMPLONG
25 avenue de la promenade 11200 Camplong d'Aude
T. 04 68 43 60 86 - F. 04 68 43 69 21
mail : secretariat.camplong@orange.fr
www.vigneronsdecamplong.com