



C de CAMPLONG AOP Corbières rouge

Elégant, puissant, fin

Origine Géographique :

Sélections parcellaires des plus vieilles vignes de Camplong, sur les coteaux du versant sud de la Montagne d'ALARIC, dans le terroir de Lagrasse.

Superficie : 5 hectares / Age des Vignes : de 30 à plus de 50 ans

Géologie : Terra Rossa et Cailloutis calcaires

Conduite du vignoble :

- récolte manuelle

Vinification & Elevage :

- Cuvaison traditionnelle 16 à 8 jours pour la Syrah et le Grenache
- Macération carbonique pour le Mourvèdre et le Carignan
- Fin de fermentation en barriques
- Elevage en fût de chêne pendant 8 mois à 12 mois
- Mise en bouteille après élevage
- Commercialisation minimum 6 mois après la mise en bouteille

Cépages :

Syrah 55%, Mourvèdre 20%, Grenache 20%, Carignan 5%

Dégustation :

Belle robe aux reflets rubis profonds. Le nez dévoile des arômes d'épices et de fruits rouges mûrs, rehaussés d'une pointe de senteur de garrigue et d'amandes grillées.

Fin et élégant en début, il se révèle puissant en fin de bouche. L'ensemble offre une expression moderne et raffinée d'un Grand Corbières.

A déguster entre 16°C et 18°C.

Garde : 5 à 8 ans.

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