



C de CAMPLONG AOP Corbières rosé

Elegant, minéral, frais

Origine Géographique :

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

Terroir :

Sol argilo-calcaire, Terra Rossa

Vinification & Elevage : Récolte manuelle

- Pressurage direct
- Sélection des jus au pressoir
- Maîtrise des fermentations à basse température
- Soutirage à l'abri de l'air

Cépages :

Grenache noir 85%, Grenache Gris 15%

Dégustation :

Le C de Camplong est typique des grands vins gris traditionnels de la région. Le nez est extrêmement séduisant avec beaucoup de finesse, de subtilité et de charme, révèle des notes florales intenses, rehaussées de notes de fruits rouges frais. La bouche est pleine, droite, très raffinée avec une finale fraîche et minérale. Un grand rosé des Corbières moderne, élégant et savoureux.

Servir entre 12°C et 14°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