



LA CUVÉE DES VIGNERONS DE CAMPLONG AOP Corbières rouge

Complexe, soyeux, épicé

Origine Géographique :

Sélections parcellaires de 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

Terroir :

Terra Rossa et Cailloutis calcaires

Vinification & Elevage :

- Macération carbonique pour la Syrah et le Carignan (cuvaison 15 jours)
- Cuvaison traditionnelle pour le Mourvèdre et le Grenache (de 16 à 18 jours)
- Assemblage au mois de février
- Elevage en fût de chêne pendant 12 à 14 mois
- Mise en bouteille à la fin du Printemps suivant
- Commercialisation après 2 ans de vieillissement dans nos caves

Cépages :

Carignan 40%, Syrah 40%, Mourvèdre 10%, Grenache 10%

Dégustation :

Robe pourpre et intense. Le nez, complexe, révèle des arômes de fruits rouges suivis par des notes d'épices comme le poivre.

L'attaque en bouche est souple, le vin est fondant et plein sur un boisé vanillé très délicat. Les tanins sont fins et soyeux sur une finale fraîche et épicée.

Elégant et puissant, ce vin de terroir accompagne parfaitement toutes les viandes rouges, mijotées ou juste grillées.

A servir entre 16°C et 18°C.

Garde : 8 à 10 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