



DOMAINE DE CAMBIS

BERLOU

Barroco

Dégustation :

Couleur : Robe rouge rubis brillante type pinot.

Nez : Prometteur, s'ouvre et offre des notes florales puis de fruits noirs.

Bouche : Une attaque sur du fruit croquant qui gagne en amplitude pour révéler un bel équilibre et une grande complexité. Arômes de fruits noirs et notes de réglisse.

Accords met et vin :

Barroco s'accordera parfaitement avec de la charcuterie traditionnelle (figatelli), avec une salade de magret fumé ou encore une pissaladière.

Vin de Cépage

Appellation : Vin de France Rouge

Cépages : 100 % Cinsault

Production : 4 000 cols

Age moyen du vignoble : 50 ans

Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens

Altitude : 250 - 400 mètre

Densité de plantation : 4 000 pieds/ha

Rendement : 25 - 30 hl/ha

Viticulture : Raisonnée

Sélection : Parcelleire

Récolte : Exclusivement manuelle

Macération : 10 à 20 jours

Vinification :

Egrappage et encuvage par gravité

Vinification parcelleire et traditionnelle

Remontages - Délestages

Elevage en cuve en béton

Non collé - Filtration à la mise

Degré alcoolique : 13.5 °

Température de service : Entre 15 et 16 °C

Mis en bouteille au domaine

