



**DOMAINE DE CAMBIS**

**BERLOU**

**Rock de Carignane**



**Dégustation :**

**Couleur :** Belle couleur violette, moyennement intense.

**Nez :** Intense, sur la figue fraîche et notes florales et épicées.

**Bouche :** Attaque soyeuse, finesse des tanins, impression de croquant et finale longue. Arômes de fruits rouges et notes d'épices douces.

**Accords met et vin :**

Ce vin accessible à tous se marie très bien avec des viandes saignantes, un magret aux figues ou encore un carré d'agneau au thym.

**Vin de Cépage**

**Appellation :** Vin de France Rouge

**Cépages :** 100 % Carignan

**Production :** 2 500 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 16 et 18 °C

**Mis en bouteille au domaine**

