



DOMAINE DE CAMBIS
BERLOU



Carnet de Voyage

Dégustation :

Couleur : Rouge profond.

Nez : Intense, sur les épices et notes de torréfaction.

Bouche : Attaque fondue, déroulement progressif sur des arômes de fruits mûrs, épices, cacao et notes de boisé léger.

Accords met et vin :

Carnet de Voyage sera parfait en accompagnement de cuisines épicées comme un poulet tandoori ou encore un curry vert de légumes.

Vin de Terroir

Appellation : AOP Saint-Chinian Berlou

Cépages : 70 % Syrah, 20 % Grenache et 10 % Carignan

Production : 3 000 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 : Parcelle

Récolte : Exclusivement manuelle

Macération : 30 jours

Vinification :

Egrappage et encuvage par gravité

Vinification parcelle et traditionnelle

Remontages - Délestages

Elevage partiel en fût de chêne de 2 et 3 vins

Non collé - Filtration à la mise

Degré alcoolique : 14.5°

Température de service : 18 °C

Mis en bouteille au domaine

