



**DOMAINE DE CAMBIS**  
**BERLOU**

**Caudomato**



**Dégustation :**

**Couleur :** Beau rouge intense et limpide.

**Nez :** Expressif et complexe, floral (rose) puis s'ouvre sur du fruité (cerise, figue).

**Bouche :** Attaque fraîche, déroulement croquant et tanins gourmands. Arômes de rose, litchi et de fruits rouges.

**Accords met et vin :**

La polyvalence de ce vin lui permet d'être dégusté seul et sera parfait pour accompagner des plats épicés de type méditerranéen.

**Vin de Terroir**

**Appellation :** AOP Saint-Chinian Rouge

**Cépages :** 50 % Carignan, 30 % Grenache et 20 % Syrah

**Production :** 10 000 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 :** Parcelaire

**Récolte :** Exclusivement manuelle

**Macération :** 20 à 30 jours

**Vinification :**

Egrappage et encuvage par gravité

Vinification parcelaire et traditionnelle

Remontages - Délestages

Elevage en cuve en béton

Collage - Filtration à la mise

**Degré alcoolique :** 13.5°

**Température de service :** Entre 16 et 18 °C

**Mis en bouteille au domaine**

