



**DOMAINE DE CAMBIS**

**BERLOU**

## Les Jardins Suspendus

### Dégustation :

**Couleur :** Rouge profond, reflets violet.

**Nez :** Nez floral, cassis et notes de garrigue, sous bois.

**Bouche :** Fraîcheur en attaque, bonne amplitude. Arômes de garrigue, épices.

### Accords met et vin :

A déguster avec un foie de canard frais poêlé et une compotée de pommes ou encore un tajine d'agneau au coing et au miel.

### Vin de Terroir

**Appellation :** AOP Saint-Chinian Rouge

**Cépages :** 60 % Grenache et 40 % Syrah

**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 :** Parcelle

**Récolte :** Exclusivement manuelle

**Macération :** 20 à 30 jours

### Vinification :

Egrappage et encuvage par gravité

Vinification parcelle et traditionnelle

Elevage en cuve béton

Remontages - Délestages

Collage - filtration à la mise

**Degré alcoolique :** 14°5

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

**Mis en bouteille au domaine**

