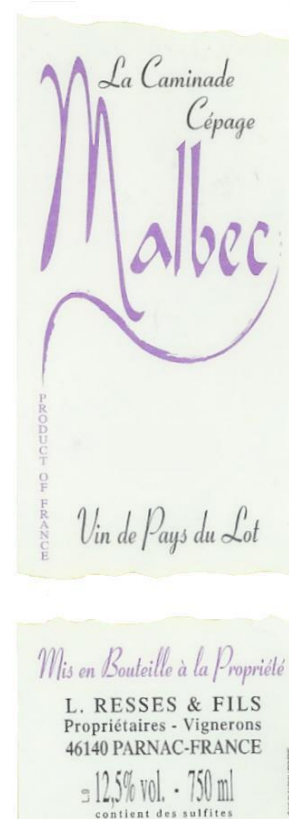


CHATEAU LA CAMINADE
46140 PARNAC LUZECH – FRANCE
Tél. : 05.65.30.73.05 – Fax : 05.65.20.17.04
resses@wanado.fr – www.chateau-caminade.com

MALBEC LA CAMINADE Rouge

VIN DE PAYS DU LOT



Nouvelle Nomenclature

I.G.P

(Indication Géographique Protégée)

SOLS :

Argilo-Siliceux (2° ou moyenne terrasses "Riss" de dépôts alluviaux du quaternaire) (115/120 m)

CEPAGES :

100% Malbec

A LA VIGNE :

Effeuilage sur le côté Nord ou Est de la rangée pour une bonne aération et un plein ensoleillement des fruits. Rendements limités (65/70 hl/ha).

VINIFICATION :

Vendange triée (table de tri) et égrappée à 100 %. Macération courte de 6 à 8 jours, avec maîtrise des températures à 25°-26° C. Extraction douce par pigeages modérés (1 fois par jour jusqu'à 1050 de densité).

ELEVAGE :

6 à 8 mois en cuves inox avec cliquages (apport d'oxygène) fréquents pour développer au maximum l'intensité aromatique (cassis, mûre, cerise, groseilles, violette).

SERVICE :

Servir à environ 15° à 16° C.