

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

CHATEAU LA CAMINADE

A.O.C. CAHORS

Style / Positionnement :
Rond et Structuré

Production : 130 000 cols

La robe rouge grenat foncée est intense et brillante. Au nez les notes fruits rouges, agrumes et florales se marient à merveille. Le fruit et la fraîcheur du nez se confirment en bouche avec une trame tannique discrète et élégante.

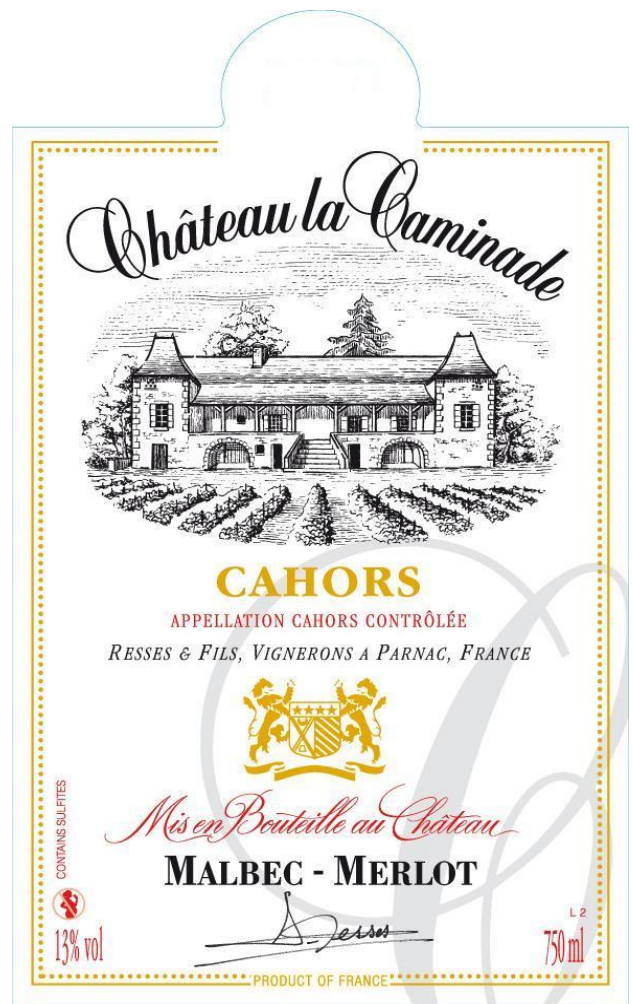
DENSITE pieds/ha : 5000

SOLS : 1/3 Sur 2° ou moyenne terrasse "Riss" de dépôts alluviaux du quaternaire, 1/3 Sur mindel des troisièmes terrasses du quaternaire ancien et 1/3 Sur nos argilo calcaire des plateaux (causse) kimméridgien du secondaire.

CEPAGES : 70 % Malbec - 25 % Merlot
5 % Tannat

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 ans

A LA VIGNE : Effeuillage sur le côté Nord ou Est de la rangée (seulement) pour une bonne aération des fruits et **rendements** limités grâce aux vendanges en vert à **50 hl/ha**.



Propriétaire: Famille Resses depuis quatre générations

Label Bio : NON (Mais « la raison » est la avec comptage, piège, observation, enherbement naturel.....etc)

VINIFICATION : Par cépages séparés. Vendange mécanique triée sur table de trie vibrante de 3.30m de long, égrappée à 100 % et des macérations longues (de + ou - 20 jours) avec maîtrise des températures. Peu de remontages mais 1 à 2 délestages jusqu'à environ 1040 de densité pour la moitié du volume et pigeages 2 fois par jour jusqu'à 1050 puis 1 seule fois jusqu'à 1010/1015 pour l'autre moitié.

ELEVAGE : 18 mois en cuves ciment et inox.

DEGUSTATION : Servir environ à 15° ou 16°