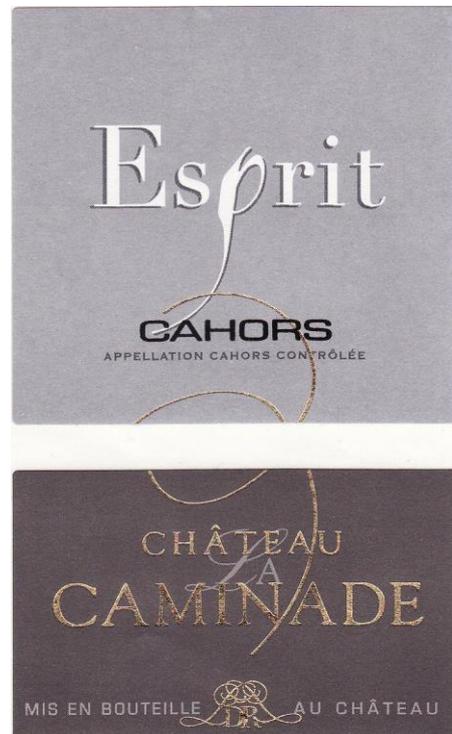


CHATEAU LA CAMINADE
46140 PARNAC LUZECH – FRANCE
Tél. : 05.65.30.73.05 – Fax : 05.65.20.17.04
resses@wanado.fr – www.chateau-caminade.com

Château la Caminade

ESPRIT

A.O.C. CAHORS



Style / Positionnement :

Intense et Complexe

DEGUSTATION :

Expression et harmonie caractérisent ce vin de teinte profonde, dont le nez complexe évoque le cassis, les épices et le toasté. Sa bouche puissante et charnue révèle beaucoup de sucrosité, preuve de la parfaite maîtrise de l'élevage sous-bois. Des arômes fruits noirs, réglisse et cacao confirment la haute expression de ce vin.

SOLS : Uniquement sur mindel du quaternaire ancien des 3^e ou hautes terrasses du Lot.

CEPAGES : 100 % Malbec

AGES DES VIGNES : de 30 à 50 ans.

DENSITE : 5000 pieds / ha.

A LA VIGNE : Effeuilage en deux fois des deux côtés pour favoriser l'éclairage et l'aération des fruits **et rendements maîtrisés** grâce aux vendanges en vert.

Propriétaire: Famille Ressès depuis quatre générations

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

VINIFICATION : Vendange mécanique triée sur table et égrappée à 100 % avec des macérations longues (+ ou - 30 jours) avec maîtrise des températures. Extraction par enfouissement du chapeau de marc (pigeages) 2 fois par jour jusqu'à 1050, puis 1 fois par jour jusqu'à 1010 de densité.

ELEVAGE : Malo lactique en barriques, suivie d'environ 20 mois d'élevage dans ces mêmes fûts de chêne de 300 litres.

SERVICE : Carafes (ou déboucher plusieurs heures) avant dégustation et servir à environ 15° ou 16° C.