

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 **LA COMMANDERY**

A.O.C. CAHORS

Style / Positionnement : **Puissant et Gourmand**

SOLS : 3^{ème} Terrasses du Lot ou hautes terrasses sur Mindel du quaternaire ancien.

DENSITE pieds/ha : 5000

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

CEPAGES : 97 % Malbec - 3 % Tannat

A LA VIGNE : Effeuilage sur le côté Nord ou Est de la rangée au début de l'été puis l'autre face fin août pour une bonne aération et ensoleillement des fruits.

Rendements limités, grâce aux vendanges en vert, à 35 hl/ha maximum seulement (**28 hl/ha pour ce millésime**)



Propriétaire: Famille Resses depuis quatre générations

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

VINIFICATION : Vendange mécanique triée sur table de trie vibrante de 3.50m de long et égrappée à 100 % avec des macérations longues (+ ou - 25 jours) et maîtrise des températures. Extraction par enfouissement du chapeau de marc (pigeage) 2 fois par jour jusqu'à 1050 de densité puis 1 seule fois jusqu'à environ 1015/1010.

ELEVAGE : 12 mois en fûts de chêne dont 18 % neufs.

SERVICE : Servir à environ 15° ou 16°.