

Carnet de Voyage - Domaine de Cambis

En cours de conversion vers la bio

AOC Saint Chinian

☞ L'histoire du domaine

Domaine viticole niché au fond de la vallée de Rieu Berlou au cœur du Languedoc, nous produisons des vins issus de vieilles vignes plantées sur des coteaux de Schistes. Ce terroir produit des vins fins et élégants avec une belle minéralité.

L'aventure est devenue une affaire de famille avec la construction d'un chai planifiée dans un site à caractère Méditerranéen, au milieu du maquis et d'une pinède qui me font penser qu'aujourd'hui, le bonheur est dans les vignes !

Carnet de Voyage est une ode à la découverte. Nous avons réussi le pari de faire voyager la personne qui dégustera ce vin ! Pour qu'il/elle partage notre passion le temps d'une gorgée de ce nectar de Syrah.

Pour l'élaboration de cette cuvée nous avons patiemment sélectionné les meilleures vignes de notre exploitation pour les vinifier puis les passer dans des **demi-muids (500 litres) de chêne Français pendant 12 mois**. Habituellement nous n'avons pas besoin de boiser nos cuvées par nos faibles rendements nous permettent d'obtenir de belles concentrations naturelles en tanins. Ici nous avons fait le choix de la barrique pour l'oxygénation progressive du vin et pour en faire un vrai vin de garde.

☞ Notes de dégustation

Couleur : rouge profond.

Nez : intense, sur les épices et notes de torréfaction.

Bouche : attaque fondue, déroulement progressif sur des arômes de fruits murs, épices, cacao et notes de boisé léger.

Age moyen du vignoble: 50 ans, vinification parcellaire et traditionnelle, élevage partiel en fût de chêne de 2 et 3 vins. Non collé.

Cépages

- Syrah (70%), Grenache (20%), Carignan (10%)

- Cuisines épicées comme un poulet tandoori ou encore un curry vert de légumes.

Ce vin convient avec

Plat

Ce vin se déguste

- Servir entre 16 et 18° C
- Ouvrir 1 h avant
- Temps de garde : 5 ans

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

