

Les jardins suspendus - 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 !

Les Jardins suspendus est une cuvée qui fait référence à la vallée dans laquelle pousse nos vignes. Au printemps quand la nature fleurit et que la vigne se pare de ses premières feuilles, la vallée de Berlou est magnifique et nous a évoqué les fameux **Jardins Suspendus de Babylone**. Où que le regard porte, on peut apercevoir des parcelles de vignes verdoyantes qui peuplent la garrigue environnante !

☞ Notes de dégustation

A base de Grenache et Syrah, cette cuvée sur le fruit et la rondeur se révèle très féminine de par sa finesse.

Au nez ; les fleurs de garrigues, au palais on retrouve d'abord cette fraîcheur typique de nos vins qui laisse place à une bouche ronde et soyeuse. On découvre un beau fruité souligné par des notes épicées.

Cépages

- 60% Granche,
- 40% Syrah

Ce vin convient avec

Plat

- Viandes et plats en sauce,
- un foie frais poêlé avec une compotée de pomme.
- Plats plus exotiques comme un tajine d'agneau au coing.

Ce vin se déguste

- Servir entre 16 et 18°C, ouvrir 1h avant

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



- temps de garde : 5 ans

© lacave.facecile.com

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

