

Rock de Carignane - 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 !

Rock de Carignane c'est un peu la quintessence de notre terroir. Le Carignan, ce cépage régional si souvent décrié ces trente dernières années a subi une grande campagne d'arrachage et aujourd'hui il n'en reste que très peu.

C'est vrai que c'est un cépage difficile car sensible aux maladies et qui, s'il ne pousse pas dans de bonnes conditions, produit des vins aux tanins dur et vert. Dans notre cas **nos vignes de Carignan ont plus de 80 ans et la plus vieille vient d'atteindre les 110 ans !**

🌀 Notes de dégustation

Le nez de Rock est intense avec des notes de pierre à fusil puis de fleurs de garrigue. En bouche l'attaque est soyeuse et les tanins sont fondus.

On retrouve des arômes de fruits rouges, de figue et des notes d'épices douces.

Cépages

- 100% Carignan

Ce vin convient avec

Plat

- Légèrement rafraîchi, il se marie très bien avec des viandes saignantes, un magret de canard aux figues ou encore un carré d'agneau au thym.

Ce vin se déguste

- Servir entre 16 et 18° C, peut se rafraîchir 30 min au frigo
- 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

