

Grand Cru Classé en 1855

# CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC



## La Closerie de Camensac Haut-Médoc Rouge 2018

AOC Haut-Médoc, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Second Vin du Château de Camensac, ce vin est issu essentiellement des jeunes vignes du vignoble et des lots provenant des sélections effectuées sur le grand vin.

### TERROIR

Le vignoble du Château Camensac est situé en lisière de l'appellation Saint-Julien, sur le terroir de la commune de Saint-Laurent-du-Médoc. Situé sur ce qui constitue sans doute la plus belle croupe de la commune, le domaine est assis sur des sols pentus de graves profondes qui assurent un excellent écoulement des eaux pluviales, conforté par un drainage complémentaire et un curage régulier des fossés. Le vignoble (60% de cabernet sauvignon et 40% de merlot), planté à raison de 10.000 pieds par hectare, d'âge respectable, donne spontanément naissance à une récolte mesurée.

### VINIFICATION

Egrappage et broyage

Fermentation alcoolique à 28 ° (environ 6 jours) suivie d'une macération (environ 3 semaines)

Remontage quotidien et / ou pigeage

Écoulage et presse (presse pneumatique)

Entonnage

### ÉLEVAGE

Élevage en barrique de chêne français d'une durée de 12 mois (10% de barriques neuves)

Ouillage et un soutirage régulier

### CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 60%, Merlot 40%

### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 86.00 ha

### DÉGUSTATION

Notes de fruits rouges mûrs

enveloppées d'un voile

légèrement vanillé

Boisé finement marqué.

Attaque franche et nette.

Trame tannique souple  
sur un corps tenu.

La longue finale persiste sur des  
notes de chocolat noir et de fruits  
rouges frais.

Climat

