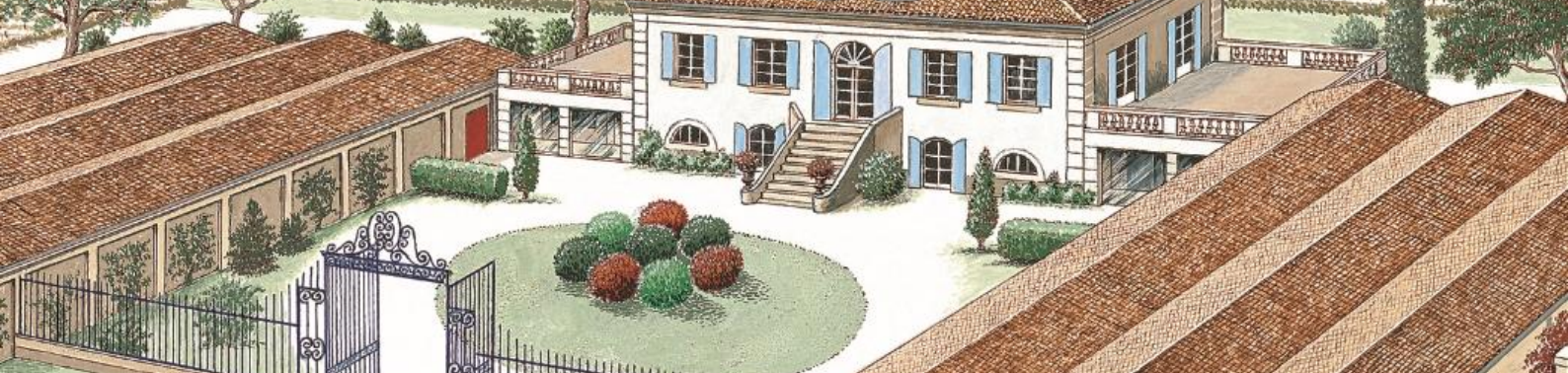




Château de Camensac 2025

AOC Haut-Médoc, Cinquième Grand Cru Classé, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

C'est la qualité de ce terroir, alliée à une renommée déjà bien établie, qui valut à Camensac de faire partie du fameux classement de 1855.

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

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. Fermentation malolactique en barrique

ÉLEVAGE

Élevage en barrique de chêne français d'une durée de 14 à 18 mois (60% de barriques neuves). Ouillage et un soutirage régulier. Collage aux blancs d'œufs avant un dernier soutirage pour la mise en bouteille.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 60%, Merlot 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 265000

DÉGUSTATION

Brillant et limpide, grenat bleuté.

Premier nez : fraise écrasée, rose rouge, laurier.

À l'agitation : fraîcheur, iodé.

Attaque franche et nette.

En bouche : volumineux, souple, tannins satin, équilibre, enveloppe saline.

Finale longue avec une touche cacaotée.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

93-94
James Suckling

vinous
exploring all things wine

91-93
Vinous

Decanter

90
Decanter

