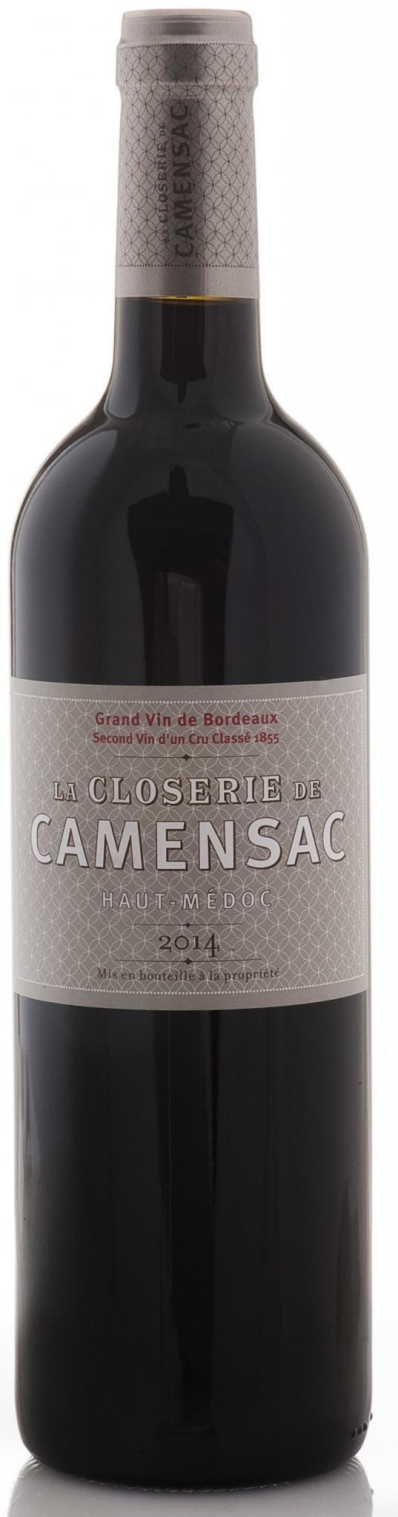


Grand Cru Classé en 1855

CHÂTEAU DE CAMENSAC

HAUT-MÉDOC



La Closerie de Camensac Haut-Médoc Rouge 2015

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
Ecoulage et presse (presse pneumatique)
Entonnage

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne français de 2 vins.

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 60%, Merlot 40%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 86.00 ha
Âge moyen des vignes: 35 ans
Élevage en fût: 1 mois

DÉGUSTATION

Robe rouge très sombre, limpide. Nez très aromatique. Notes de cerises noires et de pêches au vin. Boisé délicat. Attaque ronde. Trame tannique souple sur un demi corps. Finale longue légèrement toastée enrobant des saveurs de fruits noirs.

