



BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC

Château Camplazens

● La Réserve

Robe : Pourpre, lumineux

Nez : notes de garrigue (thym, romarin) puis s'orientent vers des parfums de fruits noirs confits et d'épices chaudes (safran, curry)

Bouche : charnue, opulente, dotée de nobles tanins, libère de doux parfums de cassis, de tapenade noire, de vieux cuir, de poivre, de café froid. La finale est ample et couvre le palais de notes de silex.

Gastronomie : viande blanche, gibier à plumes

Garde : Se boit dès à présent, va encore gagner en vieillissant quelques années, jusqu'à 10 ans de garde

Service : 18°C, ouvrir la bouteille une bonne heure avant, décantez si vous pouvez

Appellation
AOP La Clape

Production :
25000 Bouteilles

Cépage(s)
Grenache, Syrah,

Sol(s)
argilo-calcaires

Viticulture
Les raisins sont ramassés à maturité après dégustation des baies en fonction des parcelles et cépages. Les raisins sont isolés, triés, éraflés et vinifiés dans des cuves en inox et en bétons.

Vinification et élevage:
Elevage de 10 à 12 Mois en fût de chênes

