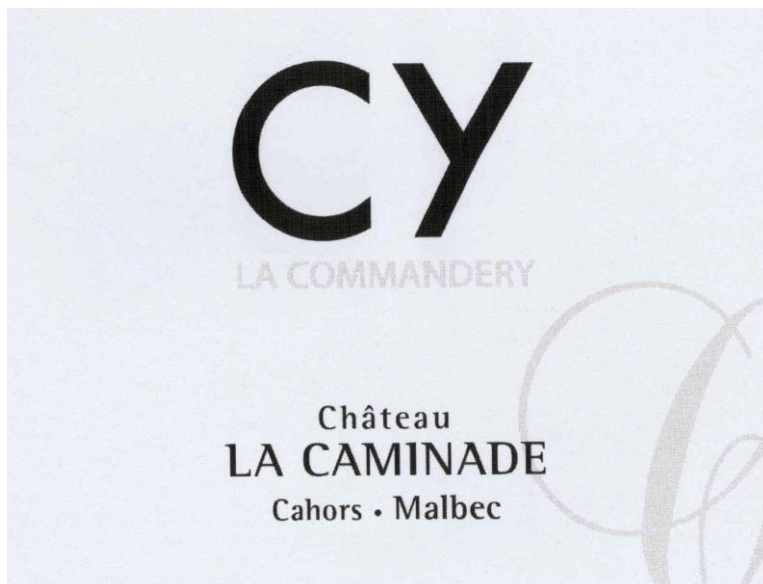


  
CHATEAU LA CAMINADE  
46140 PARNAC LUZECH – FRANCE  
Tél. : 05.65.30.73.05 – Fax : 05.65.20.17.04  
resses@wanado.fr – www.chateau-caminade.com



## Château la Caminade **LA COMMANDERY**

**A.O.P. CAHORS**

**Style / Positionnement :**  
**Puissant et Gourmand**

**Propriétaire:** Famille Resses depuis quatre générations

**Lutte raisonnée :** avec comptage, piège, observation, enherbement naturel, etc.



**Production :** 30 000 cols

**Sols :** Troisièmes Terrasses du Lot ou hautes terrasses sur Mindel du quaternaire ancien.

**Densité pieds/ha :** 5000    **Age moyen des vignes :** 35 ans

**Cépages :** 100 % Malbec

**A la vigne :** Effeuilage sur le côté Nord ou Est de la rangée au début de l'été puis l'autre face fin août pour une bonne aération et ensoleillement des fruits. **Rendements limités**, grâce aux vendanges en vert, à **35 hl/ha maximum** seulement.

**Vinification :** Vendange mécanique triée sur table de tri vibrante de **3,50 m de long** et égrappée à 100 % avec des macérations longues (+ ou - 30 jours) et maîtrise des températures. Extraction par enfoncement du chapeau de marc (pigeage) 2 fois par jour jusqu'à 1050 de densité puis 1 seule fois jusqu'à environ 1015/1010.

**Elevage :** 12 mois en fûts de chêne dont 20 % neufs.

**Service :** Carafer (ou déboucher plusieurs heures) avant dégustation et servir à environ 15° ou 16°.

**Accompagnement de mets :** Agneau fermier, magrets de canards, cèpes, daube, bécasse flambée, bœuf grillé, cuisine du monde, cantal salers.