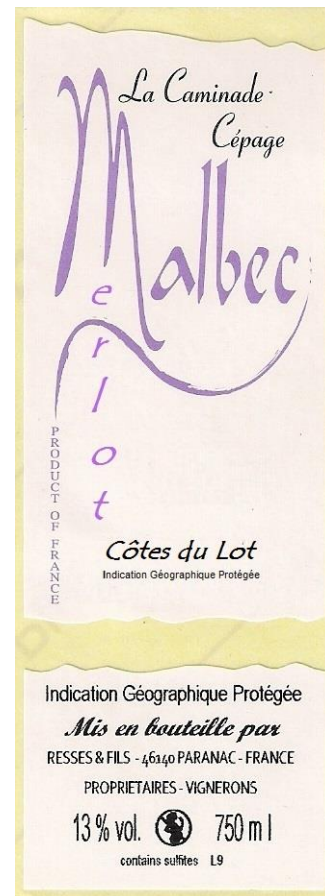


CHATEAU LA CAMINADE  
46140 PARNAC LUZECH – FRANCE  
Tél. : 05.65.30.73.05 – Fax : 05.65.20.17.04  
resses@wanado.fr – www.chateau-caminade.com

# MALBEC LA CAMINADE Rouge

COTES DU LOT



Nouvelle Nomenclature

## **I.G.P : Indication Géographique Protégée**

**Sols** : Argilo-Siliceux (2° ou moyenne terrasses "Riss" de dépôts alluviaux du quaternaire) (115/120 m)

**Cépages** : 80 % Malbec – 20 % Merlot

**A la vigne** : Effeillage sur le côté Nord ou Est de la rangée pour une bonne aération et un plein ensoleillement des fruits. Rendements limités (65/70 hl/ha).

**Vinification** : Vendange triée (table de tri) et égrappée à 100 %. Macération courte de 6 à 8 jours, avec maîtrise des températures à 25°-26° C. Extraction douce par pigeages modéré (1 fois par jour jusqu'à 1050 de densité).

**Elevage** : 6 à 8 mois en cuves inox avec cliquages (apport d'oxygène) fréquents pour développer au maximum l'intensité aromatique (cassis, mûre, cerise, groseilles, violette).

**Service** : Servir à environ 15° à 16° C.

**Accompagnement de mets** : salade quercynoise, cuisine familiale, charcuteries, pizzas, grillades, fromages de chèvres