

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

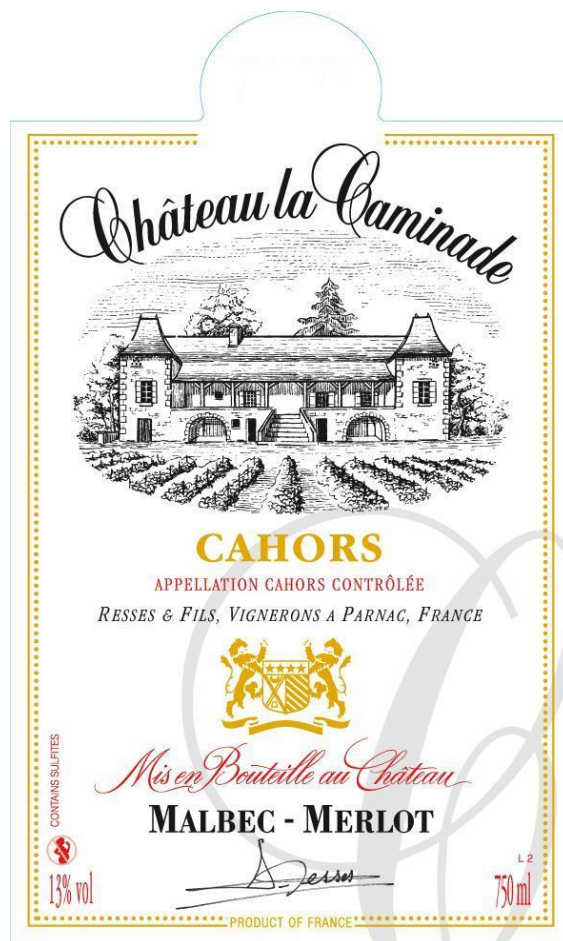
# CHATEAU LA CAMINADE

**A.O.P. CAHORS**

**Style / Positionnement :**  
**Rond et Structuré**

**Propriétaire:** Famille Ressès depuis 4 générations

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



**Densité pieds/ha :** 5000      **Ages des vignes :** 20/25 ans

**Terroir :** 1/3 Sur 2° ou moyenne terrasse "Riss" de dépôts alluviaux du quaternaire, 1/3 Sur mindel des troisièmes terrasses du quaternaire ancien et 1/3 Sur nos argilo calcaire des plateaux (cause) kimméridgien du secondaire.

**Cépages :** 70 % Malbec - 25 % Merlot - 5 % Tannat

**A la vigne :** Effeillage sur le côté Nord ou Est de la rangée (seulement) pour une bonne aération des fruits et **rendements** limités grâce aux vendanges en vert à **50 hl/ha**.

**Vinification :** Par cépages séparés. **Vendange mécanique triée sur table de tri vibrante de 3,30 m de long**, égrappée à 100 % et des macérations longues (de + ou - 20 jours) avec maîtrise des températures. Peu de remontages mais 1 à 2 délestages jusqu'à environ 1040 de densité pour la moitié du volume et pigeages 2 fois par jour jusqu'à 1050 puis 1 seule fois jusqu'à 1010/1015 pour l'autre moitié.

**Elevage :** 18 mois en cuves ciment et inox.

**Dégustation :** Servir environ à 15° ou 16°

**Accompagnement de mets :** Chairs blanches, viandes grillées, cuisine méditerranéenne, provençale, poisson en matelote, rougets poêlés, bœuf grillé, steak tartare, cassoulet, fromage frais fines herbes.