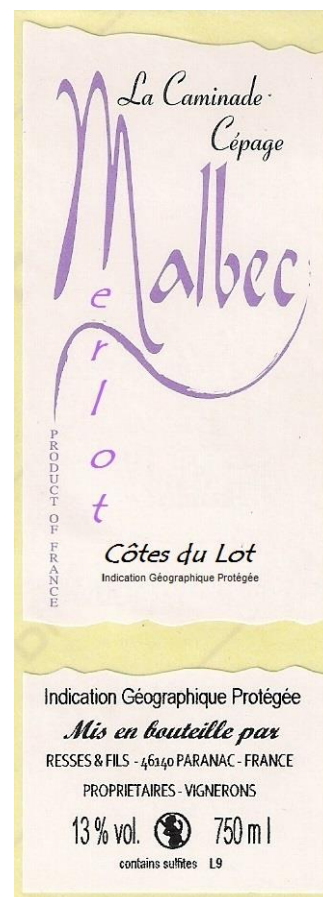


CHATEAU LA CAMINADE
46140 PARNAC LUZECH – FRANCE
Tél. : 05.65.30.73.05 – Fax : 05.65.20.17.04
resses@wanado.fr – www.chateau-caminade.com

MALBEC LA CAMINADE Rosé

COTES DU LOT



Nouvelle Nomenclature

I.G.P : Indication Géographique Protégée

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

Cépages : 80 % Malbec – 20 % Merlot

A la vigne : Effeuilage 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 très courte de 12 à 18 heures à 8-10°C, puis écoulage (saignée), avant débouillage au froid. Fermentation à 16-17°C parfaitement maîtrisé.

Elevage : 3 à 4 mois seulement en cuve inox avant la mise en bouteille lui permet de s'exprimer pleinement sur des arômes de fruits rouges, de pomme, de poire dans un contexte gras et rond, préférant la sérénité à la vivacité.

Service : Servir frais mais pas frappé (10-12°C).

Accompagnement de mets : salades d'été, grillades, planchas de poissons, en apéritif avec des amuses bouches.