



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

Seul

« Sans Sulfite Ajouté.....Je suis !! »

2018

A.O.C. CAHORS

Style / Positionnement :
Puissant et Gourmand

Un vin qui respecte
la nature et les êtres

S eul face au combat et
E nvie d'exister pour être un vin
U nique qui a choisi d'être
L ibre de vivre sans sulfites.

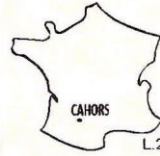


Propriété certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale)

A boire en fruits jusqu'à 2 ans et
en maturité de 3 à 5 ans à 15-16°C.

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU PAR
L. RESSES & FILS - VIGNERONS - 46140 PARNAC - FRANCE

CAHORS
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MALBEC - 2018
PRODUIT DE FRANCE



750 ml 14,5% alc. vol.

L.20



Propriétaire: Famille Resses depuis quatre générations

Propriété Certifié H.V.E (Haute Valeur Environnementale) depuis le 21/11/2018

Label Bio : Non, mais « la raison » est là, avec comptage, piège, observation, enherbement naturel...

SOLS : **T3** 3^{ème} Terrasses du Lot ou hautes terrasses sur Mindel du quaternaire ancien.

DENSITE pieds/ha : 5000

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

CEPAGES : Malbec 100%

A LA VIGNE : Effeillage 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 45 hl/ha maximum seulement.

VINIFICATION : Vendanges mécanique triée manuellement sur table puis égrappée à 100%. Aucun sulfite ajouté et un lancement immédiat de la fermentation pour éviter une éventuelle occupation du milieu par différentes levures ou bactéries indigènes néfastes. Maîtrise de la température à 25° maximum pour privilégier la finesse aromatique et une longue activité levurienne. Le pigeage est privilégié pour la finesse de son extraction polyphénolique.

ELEVAGE : De 4 à 6 mois seulement, en cuve inox et ciment et en évitant le contact avec l'air lors des soutirages. Aucun sulfite ajouté pour la mise en bouteilles. Celle-ci se veut précoce (début printemps) pour privilégier la fraîcheur du fruit et définitivement mettre le vin à l'abri de l'oxydation.

DEGUSTATION : Robe rouge intense presque noire. Nez aux arômes de fruits mûrs écrasés (mûre, cassis) avec une pointe « briochée ». La structure en bouche se révèle tendre et gourmande avec une finale fraîche et élégante.

SERVICE : Servir entre 15° et 17°.

