

CAMY

«L'ode d'un tannat épanoui.»

VIGNOBLE

Sol: argilo limoneux, parcelle en sélection massale.

Age: plus de 30 ans.

Densité: 4400 pieds/ha.

AGRICULTURE RAISONNÉE

Traitement: absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse.

Taille: Guyot simple.

Opération en vert : effeuillage, vendanges en vert, échardage.

Rendements: 55 hl/ha.

Cépages: Tannat, Cabernet Franc.

Vinification:

- macération à froid de 48 h puis levurage.

- fermentation à température régulée et extraction douce (pigeages).

- cuvaison de 30 jours.

Elevage: pendant 8 mois en fûts de 2 et 3 vins.

DESCRIPTION

Œil: robe rouge grenat foncée.

Nez : complexité aromatique et notes de fruits rouges très mûrs (cassis, framboise, mûre).

Bouche : tanins soyeux et fondus. Notes épicées, toastées et finement boisées.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Température de service recommandée à 16°c.

Accord mets et vins :

Hachis Parmentier de canard, omelette aux truffes, petit salé aux lentilles.

14 % VOL.

Garde jusqu'à 10 ans.

Sylvain Dabadie
Domaine LAOUGUÉ
Route de Madiran - 32400 VIELLA
+33(0)05 62 69 90 05
contact@domaine-laougue.fr
www.domaine-laougue.fr
SIRET 389 428 000 16 APE 016

