



# Jardins Suspendus

[ 2018 ]



Domaine  
**DE CAMBIS**



**Couleur - Rouge profond, reflets violet.**



**Nez - Nez floral, cassis et notes de garrigue, sous-bois.**



**Bouche - Attaque soyeuse, belle amplitude. Arômes de garrigue, épices et notes fumées.**



**Accords met et vin - A déguster avec un foie de canard frais poêlé et une compotée de pommes ou encore un tajine d'agneau au coing et au miel.**

**Age moyen du vignoble : 50 ans**

**Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens**

**Altitude : 250 - 450 mètre**

**Densité de plantation : 4 000 pieds/ha**

**Rendement : 25 - 30 hl/ha**

**Viticulture : Conversion Bio**

**Sélection : Parcellaire**

**Récolte : Exclusivement manuelle**

**Vin de Terroir**

**Appellation : AOP Saint-Chinian BERLOU**

**Cépages : 60 % Grenache et 40 % Syrah**

**Production : 2 500 cols**

**Macération : 20 à 30 jours**

**Vinification : Egrappage et encuvage par gravité Vinification sous contrôle de température**

**Remontages Elevage un an en cuve inox Collage - filtration à la mise.**

**Degré alcoolique : 14.5°**

**Température de service : Entre 16 et 18 °C**

**Mis en bouteille au domaine**