



# Barroco

[ 2017 ]



Domaine  
**DE CAMBIS**



**Couleur - Robe rouge rubis brillante type pinot.**



**Nez - Prometteur, s'ouvre et offre des notes florales puis de fruits noirs.**



**Bouche - Une attaque sur du fruit croquant qui gagne en amplitude pour révéler un bel équilibre et une grande complexité. Arômes de fruits noirs et notes de réglisse.**



**Accords met et vin - Barroco s'accordera parfaitement avec de la charcuterie traditionnelle (figatelli), avec une salade de magret fumé ou encore une pissaladière.**

**Age moyen du vignoble : 85 ans**

**Sol : Coteaux de schistes Ordoviciens**

**Altitude : 250 - 400 mètre**

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

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

**Viticulture : Conversion Bio**

**Sélection : Parcelaire**

**Récolte : Exclusivement manuelle**

**Vin de Cépage**

**Appellation : Vin de France Rouge**

**Cépages : 100 % Cinsault**

**Production : 4 000 cols**

**Macération : 10 à 20 jours**

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

**Remontages Elevage en cuve inox Non collé - Filtration à la mise**

**Degré alcoolique : 13°**

**Température de service : Entre 15 et 16 °C**

**Mis en bouteille au domaine**