



Domaine  
**DE CAMBIS**

# Rock de Carignane



**Couleur** - Belle couleur violette, intense.



**Nez** - Notes de réduction, puis s'ouvre sur un fruité frais et notes de garrigue, fumé.



**Bouche** - Attaque soyeuse, finesse des tanins, impression de croquant et finale longue.  
Arômes de fruits rouges et notes d'épices douces.



**Accords met et vin** - Ce vin accessible à tous se marie très bien avec des viandes saignantes, un magret aux figues ou encore un carré d'agneau au thym

**Age moyen du vignoble** : 110 ans

**Sol** : Coteaux de schistes Ordoviciens

**Altitude** : 250 - 400 mètre

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

**Rendement** : 15hl/ha

**Viticulture** : **Conversion Bio**

**Sélection** : Parcelaire

**Récolte** : Exclusivement manuelle

**Macération** : Environ 30 jours

**Vinification** : Egrappage et encuvage par gravité Levures indigènes Vinification sous contrôle de température Remontages Elevage en Foudre pendant 4 mois Non collé - légère filtration à la mise Léger sulfitage à la mise.

**Degré alcoolique** : 13.5°

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

**Mis en bouteille au domaine**

**Vin de Cépage**

**Appellation** : AOC Saint-Chinian

**Rouge Cépages** : 100 % Carignan

**Production** : 4 500 cols