

# Cambacérés

## IGP Pays d'Oc

### LE TERROIR ET LES VIGNES :

Le Sol : Argilo-calcaire à Sablo-limoneux

Âge des vignes : 20 Ans.

 Chardonnay, Viognier

### LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

**La Robe :** Belle robe dorée et brillante accompagnée de reflets verts.

**Le Nez :** Les arômes floraux délicats se dévoilent au nez, accompagnés de notes vanillées et toastées.

**La bouche :** La bouche est ample, volumineuse et équilibrée, les arômes vanillés, briochés et d'abricots sec reviennent finement tapisser le palais pendant de longues secondes pour une finale des plus agréables.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

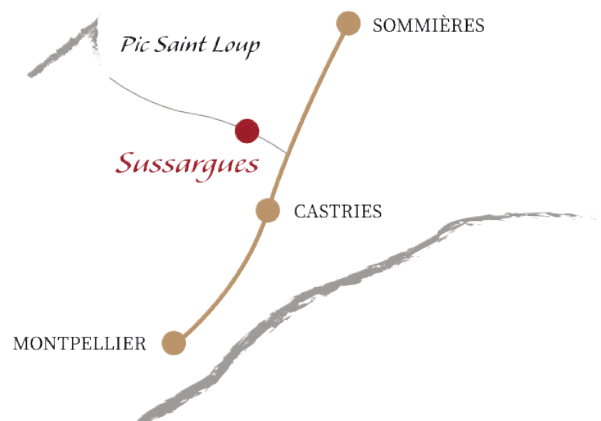
Les grappes de Chardonnay et Viognier soigneusement triées, sont directement pressées à leur arrivée en cave. Le Chardonnay est vinifié à la façon des grands Chardonnay de Bourgogne. La fermentation alcoolique a lieu en barrique. Nous réalisons également la fermentation Malo-lactique et un élevage sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire afin d'obtenir un vin plus voluptueux. Pour le Viognier, nous conduisons la vinification en cuve béton à basse température afin d'optimiser les arômes. Les deux vins sont ensuite savamment assemblés pour offrir cette cuvée de vin blanc haut de gamme.

### LES ACCORDS METS ET VINS :

Cambacérés Blanc se suffit à lui-même par sa grande qualité. Il est divin à l'apéritif mais il saura également honorer les plus grandes occasions et les plats fins tels que les poissons, foie gras, plats exotiques et viandes blanches.

### DURÉE DE GARDE :

3 Ans



Caveau de Sussargues  
Avenue de Lahntal  
34160 Sussargues



contact@vinvaldespins.com  
04 67 86 50 34  
www.vinvaldespins.com  
 Celliers du Val des Pins