

# Cambacérés

## AOP Languedoc

### LE TERROIR ET LES VIGNES :

Vignes classées en AOP sur la commune de Saint Drézéry sur une superficie de 10 Hectares.

**Le Sol :** Côteaux de terre rouge chargés de poudingues et de marnes saumonnées (galets).

**Âge des vignes :** 20 Ans

 **Syrah, Grenache**

### LES CARACTÉRISTIQUES DU VIN :

**La Robe :** Beau pourpre profond.

**Le Nez :** Laisse transparaître au nez des arômes puissants de réglisse, de cerise mûre et de cacao.

**La bouche :** Très bien équilibrée. Au premier abord la fraîcheur et les arômes de griotte dominant puis la structure tannique soyeuse, accompagnée d'un beau volume portent les arômes d'épices, donnant une grande amplitude et beaucoup de longueur à ce vin.

### LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE :

Grappes issues de nos plus belles parcelles, triées pour effectuer une vinification traditionnelle durant 30 jours. Longue macération permettant d'extraire le meilleur du potentiel de ces raisins d'exception.

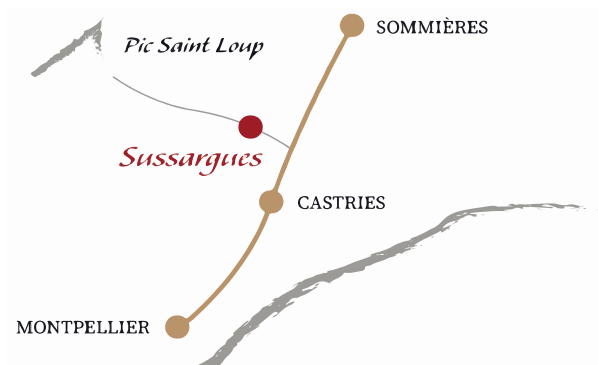
Un élevage long est réalisé en barriques et en cuve béton émaillé. Ainsi nous réalisons chaque année notre plus belle cuvée, conçue pour être gardé en bouteille plusieurs années, il offrira néanmoins une qualité gustative immédiate.

### LES ACCORDS METS ET VINS :

Ce cru accompagnera à merveille par sa finesse et son élégance vos plats les plus raffinés de viandes rouges, gibiers et de fromage. Très agréable, à déguster dès à présent, ce vin peut se conserver 8 années. La température de service optimale est de 16°C.

### DURÉE DE GARDE :

8 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