



CAMAS

FRUIT | FRAICHEUR | FINESSE

CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC



Existe en BIB 5 et 10L

Histoire

La gamme Camas exprime en 12 cépages toute la diversité, la richesse aromatique et la typicité de notre terroir.

La générosité de chacun de ces vins résume parfaitement l'esprit et les valeurs des vigneron Anne de Joyeuse.

Vignoble

Conduite raisonnée dans l'observation des cycles naturels de la vigne et développement de la biodiversité.

Les parcelles, sur des sols argilo-calcaires, ont été sélectionnées sur nos trois zones du terroir de Limoux: Haute Vallée, Océanique et Méditerranéenne.

Cépages

Chardonnay

Vinification

Pressurage direct, vinification traditionnelle, puis débouillage à froid. Fermentation avec contrôle constant des températures.

Dégustation

Robe brillante et lumineuse avec un nez de fleurs blanches qui évolue en bouche sur des notes de fruits à chair blanche avec un finale très frais.

A servir entre 10 et 12°C.

Accords mets vin

Fin et équilibré, il s'associe parfaitement avec tous types de poissons, mais il tient aussi sa place à l'apéritif.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX



B.P. 39 – 11303 Limoux Cedex – 04 68 74 79 40

www.annedejoyeuse.fr