



# CAMAS

FRUIT | FRAICHEUR | FINESSE

CHENIN - IGP PAYS D'OC



## 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 vigneronns 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

Chenin

## Vinification

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

## Dégustation

Robe brillante et lumineuse avec un nez légèrement agrume, pomme verte que l'on retrouve en bouche avec un joli gras et une finale très minérale.

A servir entre 10 et 12°C.

## Accords mets vin

C'est un apéritif, accompagné de quelques huitres de l'étang de Thau, pour glisser tout doucement vers le repas avec quelques poissons grillés à la plancha.



  
ANNE DE JOYEUSE  
LIMOUX



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

[www.annedejoyeuse.fr](http://www.annedejoyeuse.fr)