



CAMAS

FRUIT | FRAICHEUR | FINESSE

PINOT NOIR - IGP PAYS D'OC



Existe en BIB 5 L

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 vignerons Anne de Joyeuse.

Vignoble

Suivi étroit de petites parcelles de Pinot Noir dans une démarche de viticulture raisonnée. Observation des cycles naturels de la vigne et développement de la biodiversité.

Nos vignes, situées sur la Haute Vallée de l'Aude, sur des sols argilo-calcaires, bénéficient d'une grande amplitude thermique grâce notamment à l'influence du climat Pyrénéen.

Cépages

Pinot noir

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid, pigeages quotidien durant la fermentation alcoolique.

Dégustation

Joli robe rouge cerise, un nez fruits rouges légèrement kirsché, une bouche gouleyante et fraîche.

A déguster légèrement frais entre 12 et 14°C.

Accords mets vin

Souple et bien équilibré, ce vin s'accommodera à table d'une épaule ou d'un gigot d'agneau truffé d'ail et accompagné de haricots blancs ou tout simplement à l'apéritif accompagné de quelques tapas.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX



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

www.annedejoyeuse.fr