



CAMAS

FRUIT | FRAICHEUR | FINESSE

SAUVIGNON - 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

Sauvignon blanc

Vinification

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

Dégustation

Nez intense d'agrumes. En bouche, la fraîcheur et le fruité s'expriment pleinement en s'appuyant sur une belle ampleur avec un final minéral, franc et long.

A servir entre 8 et 10°C.

Accords mets vin

Incontournable sur des crustacés ou des coquillages, idéal à l'apéritif, ce Sauvignon Camas sera étonnant et subtil sur des poissons marinés ou des cuisses de grenouilles provençales.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX



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

www.annedejoyeuse.fr