



# CAMAS

FRUIT | FRAICHEUR | FINESSE

VIOGNIER - 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 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

Viognier

## Vinification

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

## Dégustation

Robe jaune clair et brillante, avec un nez floral et fruité (aubépine, acacia, poire, abricot). On retrouve en bouche toutes ces notes fruitées avec un bel équilibre entre un gras bien maîtrisé et beaucoup de fraîcheur.

A servir entre 10 et 12°C.

## Accords mets vin

Parfait pour l'apéritif, il accompagnera aussi avec élégance un tartare de saumon à l'aneth, une truite meunière, une poularde à la crème ou un fromage de chèvre frais.



  
**ANNE DE JOYEUSE**  
LIMOUX



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

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