



CAMAS

FRUIT | FRAICHEUR | FINESSE

CABERNET SAUVIGNON – 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 vignerons 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 en Haute Vallée et sur le terroir océanique.

Cépages

Cabernet sauvignon

Vinification

Fermentation alcoolique en cuve pendant dix jours avec températures maîtrisées.

Dégustation

De son nez élégant s'échappent des notes épicées tendant légèrement vers le poivron. En bouche, ces mêmes notes sont présentes avec une finale très harmonieuse.

A déguster à 14°C.

Accords mets vin

Ce vin s'accorde à merveille avec des viandes rouges cuisinées, un gigot d'agneau avec ses petits flageolets ou encore une paëlla.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX



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

www.annedejoyeuse.fr