

CHATEAU LA CAMINADE COMMANDERY ШАТО ЛЯ КАМИНАД КОММАНДЕРИ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cahors AOP

Сорт винограда: 100% Мальбек

Возраст лоз: 30 лет

Содержание алкоголя: 14,5%



Примерно в 1895 году Антонин Ресес унаследовал поместьем Шато ля Каминад. Это место богато историческими событиями, до Великой Французской Революции оно принадлежало духовенству. Монахи тщательно подбирали лучшие почвы под лозы винограда и производили замечательные вина.

Всю свою жизнь Антонин и его сын Марсель перестраивали и увеличивали поместье. После получения Каора статуса АОС в 1973 году, Марсель и уже его сын Леонс решили торговать своим вином в бутылках.

Шато ля Каминад вскоре становится одним из эталонов аппелласьона, успех отмечен многочисленными медалями и наградами.

Сегодня братья Доминик и Ришар владеют поместьем площадью 35га. Семейные традиции в четвертом поколении, исключительное местоположение виноградников и непрерывное совершенствование, позволяет хозяйству производить лучшие вина в Каоре.

Терруар: террасы с аллювиальными. Во избежание заболеваний, проводится снятие листвы с северной и восточной стороны для улучшения проветривания ягод. Плотность посадки 5000 лоз/га., урожайность 35 гл/га.

Винификация и выдержка вина: механический сбор урожая с ручной сортировкой на вибрационном столе. Проводится гребнеотделение. Ферментация проходит при температуре 25-26°C. Мацерация длится около 20 дней. Проводится 1-2 раза в день пижаж. Вино выдерживается 30 месяцев, из них 12 месяцев в бочке, 20% новые.



Органолептические характеристики:

Цвет: темная слива.

Аромат: тонкость и концентрация. Обилие черных фруктов, дерева, перца. Ароматика постоянно меняется и развивается в бокале.

Вкус: вино полнотелое, с бархатистыми танинами, полный фруктов, свежее и длительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: идеально с тушеным мясом дикого кабана маринованным в красном вине, утиная грудка со специями, жаренная куропатка, фаршированная белыми грибами. Температура подачи: 16-17°C.