

CHATEAU LA CAMINADE ШАТО ЛЯ КАМИНАД



Вино красное сухое

Аппелласьон: Cahors AOP

Сорт винограда: 70% Мальбек, 25% Мерло, 5% Таннат

Возраст лоз: 25 лет

Содержание алкоголя: 14%



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 «Riss» с аллювиальными отложениями и глинисто-известковые вкрапления. Во избежание заболеваний, проводится снятие листвы с северной и восточной стороны для улучшения проветривания ягод. Плотность посадки 5000 лоз/га., урожайность 45-50 гл/га.

Винификация и выдержка вина: каждый сорт винограда винифицируется отдельно. Механический сбор урожая с ручной сортировкой. Проводится гребнеотделение. Ферментация проходит при температуре 25-27°C. Мацерация длится 15-20 дней. Проводится ремонтаж и 1-2 раза в день пижаж. Вино выдерживается 8-12 месяцев частично в цементных чанах и частично в емкостях из нержавеющей стали.



Органолептические характеристики:

Цвет: гранатовый с живым блеском.

Аромат: интенсивная и яркая с обилием лесных ягод и специй, нотки подлеска и сигарного листа.

Вкус: мощный и точно сбалансированный. Хорошие свежие танины и ягодное послевкусие.

Гастрономические рекомендации: прекрасно подойдет к филе утки, жаренному с инжиром, жаренному фуа-гра, ребрышкам ягненка, к жаренному мясу говядины, дичи и традиционным блюдам юго-запада Франции. Температура подачи: 15-16°C.