

DOMAINE CAMBAJON - ROUGE

AOP Duché d'Uzès

Au cœur du Duché d'Uzès, à 150m d'altitude, la cuvée signée Domaine Cambajon est le fruit de 4.4 hectares baignés de lumière qui nous offrent une assemblage authentique et élégant. Un vin sincère, enraciné dans son terroir, qui exprime toute la finesse et le caractère du Duché d'Uzès.

Géologie du sol :

Argilo calcaire

Encépagement :

Syrah, Grenache

Âge des vignes :

20 à 40 ans.

Vinification :

Égrappage. Pressurage direct.
Fermentation en cuves thermorégulées.

Élevage :

En cuve inox.

TAV:

14% vol

Rendements :

48HI/ha

Température de service :

16-18°.

Durée de conservation :

3 à 5 ans.

Aspect visuel :

Robe rouge pourpre soutenue.



Aspect olfactif :

Nez intense, arômes fins d'épices.



Aspect gustatif :

Bouche friande, tanins fondus et finale fruitée.



Accords mets et vins :

Charcuterie de terroir, rouget, desserts au chocolat.



PIÉMONT
CAUSSES & CÉVENNES

CASTELBARRY SAINT MAURICE

