Wijnfiche

Château de Camensac - G.C.C. | Haut-Médoc
France (MEDOC-HAUT-MEDOC) — 2021

Domaine

Ch. Camensac

Le Château de Camensac reste à l'écart des projecteurs médiatiques, mais offre une production tout à fait remarquable, à l'image de nombreux domaines du Haut-Médoc. Depuis 1964, à la suite de l'arrivée de la famille Forner au Château de Camensac, la propriété a bénéficié d'un vaste programme de rénovation. Comme on aime à le dire au Château de Camensac : « Les atouts de la nature, aussi précieux soient-ils, ne peuvent à eux seuls constituer la garantie d'une production exceptionnelle. » Acquis par la famille Merlaut en 2005, le Château de Camensac n'a cessé de progresser au fil des millésimes et s'est imposé comme une référence incontournable de l'appellation Haut-Médoc.

Vinification

Les raisins sont entièrement éraflés. La fermentation se déroule pendant 6 jours à une température constante de 28°C, suivie d'une macération de trois semaines. Le chapeau est remonté et travaillé quotidiennement. Après un pressurage pneumatique, le vin est transféré en fûts de bois où la fermentation malolactique est initiée. Il est ensuite élevé en fûts de chêne français pendant 14 à 18 mois, dont 60 % de bois neuf. Le vin est clarifié à l'albumine d'œuf avant la mise en bouteille.

Dégustation

Camensac présente une robe rouge rubis profonde et brillante. Le nez révèle des arômes de poivre noir et de pétales de rose. La structure est fine, avec un milieu de bouche ample et charnu. Un vin équilibré et riche, à la longue finale. Les fruits rouges persistent longtemps, accompagnés de notes boisées bien intégrées.

Mets adaptées

Carré d'agneau | Entrecôte | Tournedos | Canard

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (66%), Merlot (34%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

