



Wijnfiche

Camul – Rosso del Camul | Veneto IGT Italie (VENETO) – 2018

Domaine

Camul

Le nom de cette maison vient d'un petit terrain à Carpesica, où la famille Tonon a commencé à cultiver du vin au début du XXe siècle. Les connaissances ont été transférées de père en fils, où la passion, l'attention au vignoble et un processus de production soigneusement pensé sont au cœur. Le domaine viticole est situé au nord-est de la Vénétie à proximité de Valdobbiadene. Ce prosecco provient de la région de Valdobbiadene à Vérone, en Italie (c'est la meilleure zone de Prosecco et a donc un statut DOCG).

Vinification

Avant la fermentation, les raisins macèrent pendant 15 jours, puis encore 10 jours après la fermentation à 26 °C. Le Pinot Noir et le Cabernet Sauvignon vieillissent séparément dans des fûts de chêne de Slavonie pendant 18 à 24 mois. Ils sont ensuite assemblés, et le vin est affiné en bouteille pendant encore six à huit mois. Un assemblage unique qui saura vous surprendre !

Dégustation

Belle couleur rouge. Arômes d'épices, de poivron, de pomme de pin, de tabac et de sous-bois, suivis d'une généreuse touche de fruits noirs. En bouche, le vin est centré sur le fruit, mais des notes de chocolat noir et de cacao s'y ajoutent. C'est un vin très complet, avec une longue finale, et une véritable caresse pour les papilles à tous les niveaux.

Mets adaptées

Gibier - grand | Viande - grillé | Bistecca alla Fiorentina | Vin de méditation

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (50%), Pinot Noir (50%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

