



Château La Raz Caman

Le château La Raz Caman se situe à Anglade, à la hauteur de Pauillac sur la rive droite de la Gironde.

Le vignoble est implanté sur les coteaux “argileux calcaires, pierreux” de la commune d’Anglade dont Féret mentionner en 1868 que ses vins colorés et très murs étaient recherchés pour les affaires de primeurs.

Les nombreuses couches de pierres calcaires permettent un drainage naturel du sol et du sous-sol.

La faible couche de terre qui recouvre le socle calcaire qui forme nos “côtes” oblige la vigne à un enracinement profond et difficile les premières années. Une fois bien enracinée, elle puise en profondeur les éléments nutritifs nécessaires à son alimentation sans connaître les problèmes de stress hydriques des années de sécheresse comme 1976 ou 2003. Au contraire elle va exploiter au mieux le sous-sol, et exprimer les qualités du terroir.

La Raz Caman 2006



Appellation	Premières Côtes de Blaye
Nature du sol	Argilo-Calcaire, Pierreux
Age moyen du vignoble	31 ans
Encépagement	65 % Merlot noir 20 % Cabernet sauvignon 5 % Cabernet franc 10 % Malbec
	Les parcelles répertoriées et classées en fonction des récoltes antérieures sont suivies dès le départ en végétation : Fin avril : Ebourgeonnage Début juillet : Effeuilage Fin juillet : Vendange en vert. Fin août : Les raisins en retard de maturité sont éliminés.
Récolte	Malbec : 2 octobre, Merlot : 25 sept., Cab. Franc : 9 octobre, Cab. Sauvignon : 12 octobre.
Vinification	Les parcelles sont vinifiées lot par lot. Macération à froid : 4 à 5 jours. Fermentation avec contrôle des températures en fonction des cépages. Cuvaïsons : 21 à 25 jours. Fermentation malolactique pour moitié en barriques.
Elevage	En barriques pendant 12 mois. 30% de bois neuf
Assemblage	Les 4 cépages sont élevés séparément. Janvier 2008, 15 mois après la récolte. Mise en bouteille prévue Avril 2008
Technique	Karl Pommeraud