



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 Blanc 2010



Appellation	Premières Côtes de Blaye
Nature du sol	Argilo-Calcaire, Pierreux
Age moyen du vignoble	10 ans
Encépagement	Sauvignon Blanc
Récolte	16 Septembre
Vinification	Macération pelliculaire, Pressurage pneumatique, Fermentation à basse température
Elevage	Sur lies fines
Mise en bouteille	Au Château en décembre
Vin	Sec et Fruité
Arômes	Fleurs blanches, Agrumes
Service	Frais : 8 à 10 °C
Accords mets & vins	Apéritif, crustacés, fruits de mer, viandes blanches
Technique	Karl Pommeraud