



CHÂTEAU CAMAN

Les vins du Château Caman sont issus de terroir constitués de couches de graves, de sable-argileux et de pierres calcaires, provenant de l'érosion et des sédiments déposés par la Gironde au cours des millénaires. Afin d'exploiter au mieux les différentes composantes géologiques de ce terroir nous avons depuis de nombreuses années adapté les porte-greffes et le cépage au sol par une restructuration permanente des parcelles.

Le château Caman est considéré comme un vin de très bon rapport qualité/prix.

La vinification est orientée vers la recherche d'un vin souple, facile à boire rapidement, avec une amplitude de garde de 5 à 7 années.

Les parcelles répertoriées et classées en fonction des récoltes antérieures sont suivies avec les mêmes soins que La Raz Caman.



Appellation	Blaye Côtes de Bordeaux
Nature du sol	Couches de graves limoneuses sur un sous-sol pierreux
Encépagement	80 % Merlot noir 20 % Cabernet sauvignon
Récolte	Merlot : 25 Septembre, Cab. Sauvignon : 12 octobre.
Vinification	Macération à basse température 3 à 4 jours, puis fermentation courte et à nouveau macération 7 à 8 jours.
Elevage	En cuve
Mise en bouteille	Au Château 12 à 15 mois
Vin	Léger et Fruité
Service	Frais : 16 à 18 °C
Accords mets & vins	Viandes rouges, grillades, confits et fromages
Technique	Karl Pommeraud