



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.

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



Appellation	Bordeaux Rosé
Nature du sol	Sablonneux, Graveleux
Encépagement	70 % Merlot noir 30 % Cabernet sauvignon
Récolte	Merlot : 22 Septembre, Cab. Sauvignon : 6 octobre.
Vinification	Macération pelliculaire, Pressurage pneumatique, Débourbage, Fermentation à basse température,
Elevage	Sur lies fines
Mise en bouteille	Au Château en décembre
Vin	Sec et Fruité
Arômes	Framboise, Groseille
Service	Frais : 9 à 11 °C
Accords mets & vins	Apéritifs, salades, charcuteries, viandes blanches et poissons
Technique	Karl Pommeraud