



# 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 2008



<b>Appellation</b>	Premières Côtes de Blaye
<b>Nature du sol</b>	Argilo-Calcaire, Pierreux
<b>Age moyen du vignoble</b>	31 ans
<b>Encépagement</b>	60 % Merlot noir 20 % Cabernet sauvignon 5 % Cabernet franc 15 % 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.
<b>Récolte</b>	Malbec : 1 <sup>er</sup> octobre, Merlot : 4 octobre, Cab. Franc : 13 octobre, Cab. Sauvignon : 15 octobre.
<b>Vinification</b>	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.
<b>Elevage</b>	En barriques pendant 12 mois. 30% de bois neuf
<b>Assemblage</b>	Les 4 cépages sont élevés séparément. Janvier 2010, 15 mois après la récolte. Mise en bouteille prévue Avril 2010
<b>Technique</b>	Karl Pommeraud