



## **AOP CORBIERES LE C DE CAMPLONG 2007**

### **ORIGINE GEOGRAPHIQUE :**

Sélection parcellaire des plus vieilles vignes de Camplong, sur les plus nobles coteaux du versant SUD de la montagne d'ALARIC.

Géologie : colluvions de l'Alaric (terra rossa et cailloutis calcaires)

### **ENCEPAGEMENT :**

Grenache noir (45 ans) : 15 % Syrah (15 ans) : 55 %  
Carignan de plus de (50 ans) : 10 % Mourvèdre : 20 %

*Vendanges exclusivement manuelles*

### **VINIFICATION :**

Toutes les étapes de la vinification et de l'élevage ont été suivies sous le contrôle et les conseils de Messieurs Dominique LAURENT et Michel TARDIEU.

Vendanges manuelles de tous les cépages. Les Carignans sont vinifiés en macération en grains entiers, les Mourvèdres et Grenaches sont éraflés, la fermentation des deux cépages s'est effectuée pendant 12 jours à basse température dans la même cuve. La Syrah est vinifiée en macération en grains entiers à basse température puis a été assemblé avec le Carignan et le Grenache.

Un élevage sur lies fines de 14 mois en fûts neufs chêne de l'Allier, grain fin, sélection Dominique LAURENT, précède la mise en bouteilles. La cuvée C. DE CAMPLONG n'est ni collée ni filtrée..

### **APPRECIATION :**

Le rigoureux travail de sélection, un élevage soigné donnent un produit de haute noblesse. Belle robe noire et très profonde. Le C. DE CAMPLONG séduit par un bouquet fin, le nez très complexe de fruits rouges très mûrs de

Garrigue et d'épices orientales. Boisé subtil et élégant la bouche racée, ample et généreuse

Les tanins sont fins et soyeux, persistance en bouche hors normes, grande longueur

Le millésime 2007 exprimera tout son potentiel d'ici 2 à 3 ans et pourra se garder dans les meilleures conditions pendant 15 ans.

