

Pays d'Oc

CAMIN ROMIEU



Cépage : Cabernet, Merlot, Grenache



Rendement : 30hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo calcaire.

Vinification : Récolte à maturité poussée. Vinification traditionnelle en cuve, cuvaison longue avec remontages fréquents.

Dégustation : Robe sombre, arômes de bigareaux et d'épices fraîches. Bouche dense avec des tanins fins évoluant sur une finale très fruité et fraîche.

Température de service : 14 à 16°.

Accompagnement : En toute convivialité sur les viandes grillées et la cuisine du marché.

Garde : 5 ans

Quantité disponible : 2000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles