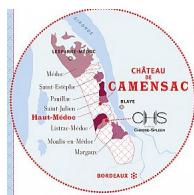


# Chateau de Camensac Haut Médoc 0.75l

» Vína



Kód produktu

F0104806

Chateau Camensac - špičkové grand cru classé z Haut Médocu. Patří do 5. skupiny Grand cru classé. Odrůdy: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%.

Vinice je ve vesnici Saint-Laurent-du-Médoc v blízkosti hranic s apelací St-Julien. Barva velmi intenzivní, blíží se černé. Ve vůni tóny třešní, cedru, černého rybízu, černého pepře, růží a lehké minerality. Nástup chuti je přímý, ale jemný. V chuti najdeme kromě ovocné linky i stopy tabáku a zrání na dřevě. Tříslavinová struktura je stále velmi přítomna, na druhou stranu dává znát o značném potenciálu tohoto vína.

Jedno z předních chateau v Haut Médocu. Patří do 5. skupiny Grand cru classé. Vinice je ve vesnici Saint-Laurent-du-Médoc v blízkosti hranic s apelací St-Julien. Barva velmi intenzivní, blíží se černé. Ve vůni tóny černého rybízu, moruší s dotekem karamelu. Harmonické tříslavinové. Víno zraje 17-20 měsíců na bariku.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned  
Skladem

# Chateau de Camensac Haut Médoc 0.75l

» Vína

## Popis

Château de Camensac se nachází na konci obce Saint-Laurent-Médoc, nedaleko hranice apelace St.-Julien. Jedná se o jedno z mála vinařství v Haut-Médoc, které užívá klasifikaci Grand Cru Classé (5e Grand Cru Classé 1855). Původní zámeček, který se dodnes používá, byl postaven v 18. století. V roce 1965 koupila Ch. Camensac rodina Fornerových, která též měla zkušenosti s pěstováním vína ve Španělsku (Rioja). Enrique Forner se zasloužil o renovaci z..ámku a výsadbu nových viničních tratí. Tehdy ke své práci najal známého enologa Michela Rollanda. V roce 2005 koupil Ch. Camensac Jean Merlaut (Ch. Gruaud Larose) a jeho neteř Céline Villars-Foubet (Ch. Chasse Spleen). V roce 2014 nastoupila do týmu jako ředitelka Claire Thomas-Chenard, která je známá svou prací na Ch. Soutard a Ch. Larmande v St. Emilionu. Vinice o rozloze 75 hektarů leží na mírném svahu s hlubokou štěrkovou půdou, která poskytuje vynikající odtok dešťové vody. Využívání této přírodní geologické struktury je mimořádně příznivé pro pěstování révy. Půda se skládá ze dvou typů štěrku. Prvním je třetihorní štěrk, zvaný Villafranchian, který je směsí jemného štěrku a hrubého písku. Druhý je mladší, čtvrtohorní, typ Gunz. Je to stejný typ štěrku, který najdeme v oblasti Pessac-Léognan. Hrozny pocházející z obou typů půdy kombinují mineralitu severního Médocu s květinovými akcenty Pessac-Léognanu. Vinifikace se provádí v nerezových a betonových tancích, ale i v dřevěných kádích. Všechny kvasné nádoby jsou vybaveny termoregulací. Po ukončení malolaktické fermentace zrají vína ve francouzských dubových sudech po dobu 17 až 20 měsíců. Obvykle se používá 40 % nových sudů. Hlavním enologem je Éric Boissenot. Roční produkce je cca 250 tisíc lahví. Ačkoli Château Camensac vyrábí spolehlivé víno, přesto nedokáže získat pozornost médií, kterou by si díky své historické proslulosti zasloužilo. Filozofie současného majitele zámku zní: „Produkovat pouze tradiční víno a udržovat tradice, které Camensacu vynesly poctu při klasifikaci z roku 1855“.

## Hlavní parametry

Značka	Chateau Camensac
Druh	vína z oblasti Bordeaux
Detail	vína klasifikovaná podle Grand Cru Classé z roku 1855
Původ	Bordeaux, Francie, Médoc
Barva	červená
Ročník	2018
Oblast & obec	Haut Médoc
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	5ème Grand cru classé
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Přívlastek	první víno vinařství
Charakter	suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )
Zrání	Barrique, v dubových sudech, 18 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Merlaut famille, 45 Route de Dudon, 33880 Baurech, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l

Alergeny upozornění  
Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.