

DOMAINE DE CAMPLONG - AOP Minervois

DOMAINE DE CAMPLONG existe depuis le millésime 2010.

Il est issu de la sélection des meilleures parties de parcelles de la propriété.



DOMAINE DE CAMPLONG est un vin plein, avec des tanins fins, un superbe équilibre et une remarquable longueur en bouche...

Cette démarche de recherche du meilleur est poursuivie avec les plantations en 2013 et 2014 de Syrah sur le terroir exceptionnel du «Rocher du Corbeau», sur des sols argile-calcaires et un sous sol de schistes, à une altitude de 350 mètres.

L'objectif affiché est la création d'un grand vin...



- Terroir :** Schistes ou argilo-calcaire selon les parcelles
Altitude entre 220 et 350 mètres
Climat méditerranéen modéré par l'altitude et la proximité de la Montagne Noire
- Cépages :** 80% Syrah
20% Carignan
- Rendements :** 30 à 35 hl/ha
- Vinification :** Dates de vendange définies en fonction de la maturité optimale des raisins
Vendanges manuelles. Raisins triés à la vigne
Eraflage total
Très longue macération traditionnelle (jusqu'à 5 semaines). Durée de macération gérée par dégustation et dépendant des caractéristiques de chaque millésime
Contrôle de la température de fermentation limitée à 27-28°C
- Elevage :** 18 mois en cuves et barriques