

2000 CHÂTEAU CAMENSAC, HAUT-MÉDOC

FRANKRIG, BORDEAUX, HAUT MÉDOC



Serveringstemperatur: 16-18°C.

Fremstilling

Høsten foregår manuelt og efter sortering, finder gæring sted på både cementtanke og tanke af rustfrit stål. Den færdige vin lagrer i 17 til 20 måneder på franske egetræsfade, hvoraf 40% er nye.

Om Producenten

Château Camensac ligger i Haut-Médoc lige på den anden side af grænsen til Saint-Julien. De har to vine i deres portefølje, førstevinen er Château Camensac og andenvinen er La Closerie de Camensac.

Slottet har omkring 70 hektar jord med Cabernet Sauvignon og Merlot. Vinmarkerne er kun delt af jernbanen, som adskiller hovedparten fra "Lagrange-markerne", som ligger op til Château Lagrange i Saint-Julien. Jorden består hovedsageligt af grus og er tilplantet med Cabernet Sauvignon. De fleste Merlot-vinstokke er plantet i områderne med kalkholdigt ler, som ligger tæt på ejendommen.