

Château Camplazens

Syrah

2018



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Château Camplazens
Appellation	VDP D'OC
Région	Languedoc
Couleur	Rouge
Intensité	Moyenne
Temps de Garde	3 - 7 ans
Encépagement	100% Syrah
Vinification	Les vins rouges subissent une macération à froid de 2-3 jours à 10-12 degrés avant la fermentation alcoolique. Elle est suivie par 15 à 21 jours de macération prolongée à 28-32°C avec retournement régulier et remontage doux de la peau et de la pulpe pour une extraction optimale des tanins et des polyphénols. Le jus est ensuite décanté dans des réservoirs séparés et des barriques pour la fermentation malolactique.
Surface de production	25 hectares
Sol	Camplazens est situé sur un plateau composé de sols rouges méditerranéens avec un mélange de sable, de limon et d'argile sur un socle calcaire.
Production annuelle	1500 Caisses
Rendement	30-40 Hl/Ha
Élevage	La Chai a une capacité de 200 barriques. Toutes les barriques sont achetées neuves et renouvelées tous les trois vins. Le mélange de chêne français et