



pdf.fiche.page-title

Camul – Rosso del Camul | Veneto IGT Cabernet Sauvignon – Pinot Noir Italie (VENETO) – 2019

Domaine

Camul

Le nom de cette maison vient d'un petit terrain à Carpesica, où la famille Tonon a commencé à cultiver du vin au début du XXe siècle. Les connaissances ont été transférées de père en fils, où la passion, l'attention au vignoble et un processus de production soigneusement pensé sont au cœur. Le domaine viticole est situé au nord-est de la Vénétie à proximité de Valdobbiadene. Ce prosecco provient de la région de Valdobbiadene à Vérone, en Italie (c'est la meilleure zone de Prosecco et a donc un statut DOCG).

Vinification

Le pinot noir et le cabernet sauvignon sont élevés séparément en fûts de chêne slaves pendant 18 à 24 mois. Ils sont ensuite assemblés, après quoi le vin est affiné pendant six à huit mois en bouteille.

Dégustation

Belle couleur rouge. Arômes d'épices, de poivron, de pomme de pin, de tabac et de gommage suivis d'une bonne dose de fruits noirs. Le goût est concentré sur le fruit, mais le chocolat noir et le cacao sont également présents. C'est un vin très complet avec une longue finale et un régal pour les papilles tout au long de la ligne.

Mets adaptées

Steak - Kangourou | Bistecca alla Fiorentina | Lapin avec moutarde

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18°C

Profil de goût: Complexe et généreux

