



Raz Caman

Château La Raz Caman

Robe de teinte rubis foncé. Nez assez puissant qui s'ouvre sur de subtils effluves de cassis, de cèdre et de graphite. Le tout est complété par de subtils arômes de sous-bois. Ce rouge sec manifeste une bonne acidité et est pourvu de tannins plutôt asséchants. Il révèle une texture ample qui se termine dans une finale persistante.

Producteur : Château La Raz Caman

Région : Sud-Ouest, France

Appellation : Premières Côtes de Blaye

Millésime(s) : 2017

Cépage(s) : Merlot 55 %, Malbec 20 %, Cabernet-sauvignon 20 %, Cabernet franc 5 %

Taux d'alcool : 13,5% Taux de sucre: 1,4 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 888578

Prix : 20,40\$ particulier / 19,01\$ licencié

Type de sol Coteaux argilo-calcaires pierreux de la commune d'Anglade.

Viticulture

Les rangs de vignes sont enherbées et labourées. Ébourgeonnage et vendange en vert.

Vinification et élevage

Les parcelles sont vinifiées lot par lot, macération à froid 4 à 5 jours, fermentation avec contrôle des températures en fonction des cépages Cuvaisons : 3 à 4 semaines. Fermentation malolactique pour moitié en barriques.

Commentaires de dégustation

Robe pourpre soutenue et brillante. Nez élégant annonçant une belle concentration du fruit. Il se distingue également par un remarquable boisé, fondu et épicé (poivre concassé). La bouche est concentrée et offre en plus des arômes de fruit allant du cassis à la mûre. C'est un vin soyeux aux tannins lisses qui se prolonge dans une finale longue et qui rappelle la peau de prune et le laurier.

Accords vins et mets

Tajine d'agneau – fricassée de porc au vin rouge et ses épices – poulet chasseur.

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 17°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2027.