



## Château de Camensac



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Haut-Médoc | Bordeaux



### Cépages

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (40%)



### Producteur

Familles Merlaut et Villars-Foubet à Saint-Laurent-Médoc (33112)



### Commentaire

Grand Cru Classé en 1855 en Appellation Haut-Médoc, situé à la frontière avec celle de Saint-Julien, le vignoble du Château de Camensac s'étend sur 75 hectares sur la commune de Saint-Laurent-du-Médoc. Son terroir est constitué de magnifiques coteaux de graves fines profondes posées sur un substrat argilo-calcaire avec des argiles dites alios. Tirant son nom du patois "Chemin de l'eau", Camensac est assis sur une croupe parfaitement drainée. Sur la propriété est construite une chartreuse du XVIIIème siècle, qui a été rénovée comme le reste du domaine par la famille Forner, propriétaire à partir de 1964, qui n'a pas ménagé ses efforts pour réveiller, avec succès, une belle endormie. Grâce à des équipements de production à la pointe de la technique et à un réaménagement des bâtiments, le domaine mérite pleinement son rang de classement de 1855 lorsqu'il est repris en 2005 par Céline Villars-Foubet et son oncle Jean Merlaut.



### Dégustation

Le vin est brillant et limpide à la robe sombre. Les arômes de poivre noir, de rose sont récurrents. La trame est fine et donne tout le corps du milieu de bouche. Le vin est harmonieux et puissant. La finale est très longue et rappelle le fruit rouge du premier nez au boisé fondu.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Caisse bois de 12 - 2013