



Camaria Blanc



La cuvée « Camaria » blanc présente une jolie robe, franche, jaune pâle avec des reflets verts, moyennement soutenue ; un nez agréable et plaisant, assez intense, aux notes de confitures de fruits blancs, de citron, de fleurs blanches.

En bouche, le vin est frais, légèrement acidulé en fin de bouche mais il n'y a pas d'amertume ni de végétal. Il offre une belle longueur et un bon volume.

Cépages :

Chardonnay, Sauvignon, Gewurztraminer, Rolle, Muscat

Gradation alcoolique :

12,5%

Vinification :

A l'arrivée en cave, la vendange est refroidie. Le pressurage est fait dans un pressoir pneumatique de grand volume, Willmes de 240 hl, permettant une extraction délicate et une macération pré fermentaire de certains cépages.

La fermentation alcoolique dure environ 4 semaines à température régulée (16 à 18°C).

La fermentation malolactique n'est pas faite.

Nos conseils et suggestions :

Il accompagnera avec bonheur un apéritif, un poisson au four, à la crème ou une viande blanche.

A boire maintenant, il peut vieillir 2 à 3 ans.

Autres conditionnements :

Bag in Box de 10 litres.

DOMAINE ISLE SAINT PIERRE

Isle Saint Pierre SARL – 13104 MAS-THIBERT – FRANCE

Tel : 04.90.98.70.30 - contact@islesaintpierre.fr – www.islesaintpierre.fr



« Camaria » Rouge



La cuvée « Camaria » rouge présente une robe rubis très soutenue qui s'ouvre sur un nez aromatique puissant aux dominantes très épicées de caramel noir, muscade et poivron vert.

La bouche, friande et fraîche, s'avère aromatique sur les fruits noirs et la réglisse.

Cépages :

Cabernet franc, Petit Verdot, Arinarnoa, Carménère

Gradation alcoolique :

12,5%

Vinification :

Une macération courte et un contrôle des températures permet d'obtenir des vins frais et aux tanins ronds.

Les remontages, délicats, sont faits à l'air comprimé afin de respecter la matière première.

Le processus de vinification a pour but de préserver le fruit des vins.

Nos conseils et suggestions :

Il accompagne harmonieusement les viandes rouges et les grillades.

Autres conditionnements :

Bag in Box de 10 litres.

DOMAINE ISLE SAINT PIERRE

Isle Saint Pierre SARL – 13104 MAS-THIBERT – FRANCE

Tel : 04.90.98.70.30 - contact@islesaintpierre.fr – www.islesaintpierre.fr



« Camaria » Rosé



La cuvée « Camaria » rosé présente une robe franche, rosé pâle avec une belle brillance. Vin au nez plaisant et aérien de fruits rouges, cerises et fruits frais. La bouche offre une attaque franche, acidulée ; une bonne longueur et un bel équilibre.

Cépages :

Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Arinarnoa, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon

Gradation alcoolique :

12,5%

Vinification :

Ce vin fruité à la couleur intense et vive est issu d'un assemblage de rosé de saignée et de pressurage direct.

Dans les deux cas, une attention particulière est portée au contrôle de température de la vigne jusqu'aux cuves où la fermentation alcoolique durera environ 4 semaines.

La fermentation malolactique n'est pas faite.

Nos conseils et suggestions :

Il se boit lors de plats festifs entre amis, sur des fruits au sucre. C'est un « vin plaisir ».

Autres conditionnements :

Bag in Box de 10 litres.