



Producteur : Château Cambon

SAQ (CCNP) : 15495886

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 19.60 \$

Appellation : Beaujolais

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Beaujolais

Nom du propriétaire : Alexandre Iwasuila

Géologie du sol : Argileux

Encépagement : Gamay (100%)

Âge moyen des vignes : 50 ans

Vinification : Beaujolaise

Élevage : à la main

Aspect visuel : Robe rouge brillante, limpide

Aspect gustatif : Attaque franche et fruitée, avec une texture soyeuse. Les saveurs de fruits rouges se prolongent en bouche, soutenues par une acidité rafraîchissante et des tanins fins.

Aspect olfactif : Arômes frais de fruits rouges tels que la cerise et la framboise, accompagnés de notes florales subtiles

Le domaine :

Château Cambon a été repris en 1995 par Marcel et Marie Lapierre (Domaine Lapierre). Ils ont été rejoints en 2022 par Alexandre Iwasuila qui en a pris progressivement la direction.

Château Cambon exploite 18 hectares de vignes conduites en agriculture biologique et prône le minimum d'interventions possibles en cave