

## CAMUS LA GRANDE MARQUE



### Accords mets et vins

Filet de bœuf , Rôti de porc , Cailles rôties, Foie gras pôelé,  
Fromages affinés

### Détails

**Domaine** : Château Loudenne  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2012  
**Degrès** : 13,5 %  
**Bio** : non  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Merlot , Cabernet Sauvignon  
**Région** : Bordeaux  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Médoc

### Dégustation

**Robe** : La couleur est d'un rouge profond, limpide et brillant  
**Nez** : Le nez est complexe, avec des notes boisées de vanille et des notes de fruits rouges  
**Bouche** : En bouche le vin montre une belle fraîcheur. Ample à l'attaque, le milieu de bouche est structuré, avec des tannins veloutés, très bien intégrés  
**Finale** : La finale est persistante sur des belles notes de fruits rouges, des notes fraîches (menthe) accompagnées d'un boisé élégant.  
**Température de service** : 18°

### Caractéristiques

**Cépage** : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%  
**Vendange** : Fin Septembre, sélection parcelle, vendange manuelle, tri à réception, éraflage intégral. Le millésime 2012 se traduit par un bel été, des conditions météorologiques favorables en septembre et octobre, nous ont permis une récolte de raisins à parfaite maturité dans des conditions optimales de confort  
**Vinification** : En cuves thermo-régulées Inox et Bétons. Cuvaision de 25 jours  
**Elevage** : 1/3 en Bois neuf, 12 à 15 mois Chêne 100% Français, origine Bordeaux et Bourgogne, ; Chauffe Moyenne, 2 à 3 soutirages selon besoin des barriques

## HISTOIRE DU DOMAINE

CAMUS est une maison familiale, indépendante depuis 1863, forte de 5 générations qui partagent et perpétuent une même philosophie, sans aucun compromis. Guidés par la passion, nous sommes des artisans en quête permanente du raffinement absolu. Avec détermination, nous valorisons le caractère exceptionnel de nos cognacs, révélant ainsi toute l'intensité des arômes de nos terroirs. Fortement attachés à nos traditions, tout en restant à la pointe de l'innovation, nous cherchons toujours à atteindre de nouveaux sommets d'intensité dans les arômes de nos cognacs. Nous surveillons minutieusement chaque étape de la production, pour créer avec patience et passion les cognacs les plus intensément aromatiques qui soient. Avec une maîtrise totale des techniques les plus subtiles et d'un remarquable savoir-faire, nous transformons l'alchimie du cognac en des instants rares où le temps est suspendu et les sens captivés. LA QUÊTE D'UN INSTANT D'INTENSITÉ

