



Campas

Appellation: IGP Pays de l'Hérault

Cépages:

Grenache 60%

Syrah 20 %

Carignan 20%

A dominante de vieilles vignes de Grenache noir, Campas est une cuvée d'assemblage où le Grenache noir se marie avec Syrah et Carignan.

Domaine: Le Domaine Camp del Mas est établi au cœur du Languedoc, à La Boissière, petit village de l'arrière pays héraultais à la jonction de la plaine méditerranéenne et des derniers contreforts du massif central. A l'origine du domaine, Julien Monclus et Mélanie Torres-Arnau, 2 enfants du pays, amoureux de leur terre. Le nom Camp del Mas désigne un ancien tènement local situé à la croisée des chemins de transhumances.

Terroirs: Les parcelles sont situées à environ 250 mètres d'altitude, dans une combe bénéficiant d'un courant d'air frais provenant des Cévennes. Les vignes sont plantées sur des sols composés d'argiles et calcaires à chailles de silex.

Conduite du vignoble: Les travaux tels que la taille, l'ébourgeonnage, le palissage et les vendanges sont réalisés manuellement. Nos méthodes sont respectueuses de la vigne et de l'environnement avec des traitements à base de produits de contact (souffre, cuivre), et de biocontrôle. Des labours sont pratiqués pour l'entretien des sols.

Vinification et élevage: Les parcelles sont vinifiées séparément et de manière traditionnelle, avec des pigeages et des macérations d'environ 3 semaines. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne français pendant 12 mois, puis assemblé et mis en bouteille au bout de 18 mois.

Domaine Camp del Mas
1bis, avenue Gabriel Imbert 34150 La Boissière
e-mail: contact@campdelmas.com - Tel: 0637158440
www.campdelmas.com