



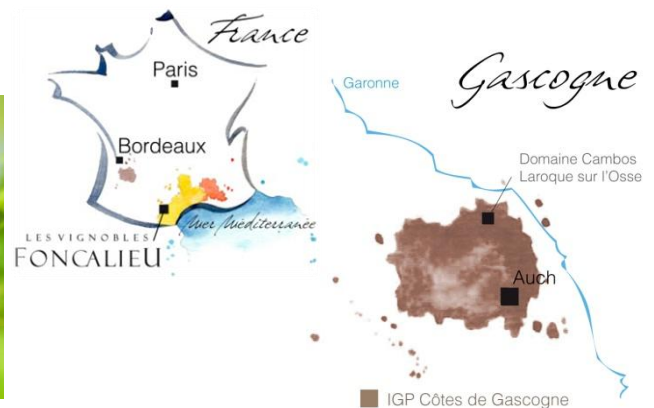
LES VIGNOBLES
FONCALIEU

DOMAINE CAMBOS

GROS MANSENG MOELLEUX

CÔTES DE GASCOGNE

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Situé dans le Gers, au cœur des Côtes de Gascogne, les vignes du Domaine Cambos bénéficient d'un terroir privilégié réputé pour la qualité de ses vins blancs. Riche d'une longue tradition familiale fondée sur l'observation et le respect du terroir gascon, Nicolas Cambos, jeune vigneron talentueux de la 3^{ème} génération, signe une gamme de vins frais et intensément aromatiques. Located in the Gers, in the heart of the Côtes de Gascogne, the vines of Domaine Cambos enjoy an ideal terroir renowned for the quality of its white wines. Following a long family tradition of observation and respect for the Gascon terroir, Nicolas Cambos, a talented young 3rd-generation winegrower, has put his signature to a range of fresh and intensely aromatic wines.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Gros Manseng



TERROIR / SOILS : Terrain semi-vallonné dont le sol argilo-calcaire permet aux vignes de résister au stress hydrique. Climat océanique et ensoleillé. / Partially hilly and with clay-limestone soil allowing the vines to withstand water stress. Sunny oceanic climate.



CULTURE / VINE-GROWING : Nicolas Cambos conduit son domaine de 56 ha entièrement dédié aux vins blancs en agriculture raisonnée. C'est grâce à l'observation et la compréhension du végétal que Nicolas arrive à déterminer avec précision ce dont sa vigne a besoin. Il limite ainsi le recours aux produits chimiques, contrôle la quantité d'eau utilisée et emploie des engrais biologiques. / Nicolas Cambos implements rational vine management methods on his 56-hectare estate which produces white wines only. It is by observing and understanding the plants that Nicolas manages to determine the precise needs of his vines. Thus, he restricts the use of chemicals, controls the quantity of water, and employs organic fertilizers.



VINIFICATION / WINEMAKING : Blocage de la fermentation par la froid lorsqu'il reste 45 g de sucre dans le vin. / Fermentation blocked by cold treatment when 45 g of sugar remains in the wine.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel tank.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Robe jaune pâle très limpide. Nez sucré, exubérant et très gourmand. Des arômes de gelée et de coing, de pamplemousse et de mandarine complètent l'impression que l'on a de croquer dans une grappe fraîche. La finale ample et compotée fait apparaître des notes d'abricot sec et de fruits mûrs. / Pale yellow colour, very clear. A sweetly exuberant nose, and deliciously so. At the first sip, it seems like you've bit into a fresh bunch of grapes, the sensations gradually moving into other flavours of quince jelly, grapefruit and mandarin. Throughout the round and compote-like finish are notes of dried apricots and ripe fruit.



A TABLE / PAIRING : Il accompagnera à merveille un fromage à pâte persillée, une pâtisserie ou un produit roi du Sud-Ouest : le foie gras. Se déguste également en apéritif. Servir frais entre 8 et 10°C. / This is a beautiful wine for drinking with blue cheese, with any kind of pastry or with southwest France's star product - foie gras. Also delightful on its own as an aperitif. Serve chilled between 8 and 10°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites