



Camp de Lèbre

Carignan Blanc 100%
Sol argilo-calcaire

Ce carignan blanc, très adapté à nos climats et à nos sols, produit des vins fins et minéraux à petit degré avec des acidités dignes de la Bourgogne.

Son nom lui vient de la parcelle qui le produit, où de nombreux lièvres mangent les bourgeons. Camp de Lèbre veut dire champ de lièvres en français.

Le profil aromatique de ce vin est assez austère et n'est pas une explosion aromatique comme on a souvent l'habitude d'en goûter dans le Languedoc.

Il est très adapté à la gastronomie car capable de s'accorder avec beaucoup de plats différents. Il y a beaucoup de succès auprès des sommeliers.

Le vin est embouteillé sans collage ni filtration en jour fruit et en lune descendante, et sulfité à 2 g par hectolitre.