

Campuget 1753

Grenache

sans sulfites



Une gamme sans sulfites c'est travailler sans filet .

Cela veut dire travailler avec rigueur et précision. Sans sulfites vous découvrez le raisin dans une expression très pure. Au nez vous découvrez la fleur de rose que l'on vient de couper avant de plonger en bouche dans les épices douces. Fraicheur, finesse et délicatesse sont les mots qui décrivent le mieux ce Grenache.

Cépage : Essentiellement nos plus beaux grenaches

Vinification : Ce vin est élaboré de manière traditionnelle. L'extraction est douce afin de préserver toute la complexité de ce cépage.

Dégustation : Ce vin est d'une belle complexité. La robe est d'un rubis profond. Le nez est sur le fruit rouge (cerise) mêlé de notes épicées. En bouche les tannins sont tendres et souples, marqués par la finesse et l'élégance.

Vieillessement : Agréable à boire dès sa mise en bouteille, mais sa couleur lui laisse encore 5 à 6 ans d'âge.

Accompagnement : Ce vin accompagnera très bien les viandes telles que le sanglier ou l'agneau.