

Campuget Latitude



🇫🇷 Cépages : 1/3 Marsanne, 1/3 Roussanne, 1/3 Viognier

VINIFICATION : Récolté de nuit, chacun des cépages est vinifié séparément. (Production 3000 cols).

DÉGUSTATION : Le nez est marqué par la Roussanne et la Marsanne : notes de praline, de fruits blancs au sirop et de miel d'acacia. Le Viognier apporte une note florale et épicée. En bouche, l'attaque est franche, le vin est équilibré avec du gras et de la structure. Belle finale, marquée par les épices et la puissance.

VIEILLISSEMENT : Très agréable dès son plus jeune âge, il évoluera très favorablement durant 5 à 6 ans.

ACCOMPAGNEMENT : Poissons grillés, en sauce, et viandes blanches, truffes.

🇬🇧 Grapes: 1/3 Marsanne, 1/3 Roussanne, 1/3 Viognier

WINE-MAKING : Harvested at night, each grape variety is vinified separately. (Production 3000 passes).

AGEING : Very pleasant from an early age, it will evolve very favorably

ACCOMPANIMENT : Grilled fish, in sauce, and white meats, truffles.