

Campuget Longitude



🇫🇷 Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah

VINIFICATION : C'est un assemblage unique des meilleurs terroirs du Vignoble du Château de Campuget qui est à l'origine de cette cuvée exclusive. Les Syrah et Grenache sont fermentés séparément en cuve inox, pour ensuite être assemblés et mis en barrique pour un élevage de 12 mois.

DÉGUSTATION : Le nez est marqué par le Sud : épices, poivre, chocolat et griotte. L'attaque est franche. Le Grenache apporte un beau volume. Le boisé accompagne et souligne la puissance du vin en finale. Production limitée à 3000 bouteilles.

VIEILLISSEMENT : 10/15 ans.

ACCOMPAGNEMENT : Ragoût d'agneau, gigue de chevreuil grand veneur, ou toute autre viande longuement mijotée.

🇬🇧 Grape variety : 70% Grenache, 30% Syrah

WINE-MAKING It is a unique blend of the best terroirs of the Vineyard. Syrah and Grenache are fermented separately in stainless steel vats, then assembled and put in barrels for a 12 months breeding.

TASTING : The nose is marked by the South: spices, pepper, chocolate and morello cherry. The attack is frank. Grenache brings a beautiful volume. The woody accompanies and highlights the power of the wine in the final. Production limited to 3000 bottles.

AGEING : 10/15 years.

ACCOMPANIMENT : Lamb stew, venison catcher, or any other meat stewed slowly.