

Campuguet 1753 Syrah/Grenache



🇫🇷 Cépage : Syrah (50%), grenache noir (50%).

VINIFICATION : Ce vin est élaboré traditionnellement dans des cuves inox et ensuite élevé 12 mois en barriques.

DÉGUSTATION : Sa robe est d'un rouge grenat profond aux reflets ambrés. Son nez intense et complexe, offre des parfums de fruits rouges nuancés de cannelle, de cuir et de vanille. Très belle expression des parfums floraux, fruités et boisés. Son boisé est fondu et sa finale laisse longuement persister des saveurs de fruits noirs et d'épices douces.

VIEILLISSEMENT : Agréable dès sa mise en bouteille, il mérite d'être élevé 2 ans et peut se conserver au moins 10 ans.

ACCOMPAGNEMENT : Servi à 18C, il est idéal avec les viandes rouges et les fromages à pâte molle. Une pièce de bœuf grillée et son beurre d'anchois du Grau du Roi.

🇬🇧 Grape-Varieties : Syrah 50%, grenache noir 50%.

WINE-MAKING : This wine is produced in the traditional way, using stainless-steel tanks and kept for 12 months in barrels.

WINE-TASTINGS : It is a deep-red coloured wine with an amber hue. The intense and complex bouquet offering scents of red fruits and hints of cinnamon, leather and vanilla. It has a woody blend and at the end one is left with flavours of black berries and sweet spices.

AGEING : It is a wine for ageing with a projected maturity of 2 years. It can be kept for almost 10 years.

ACCOMPANIMENT : Served at 18C, it is perfect with "Pièce de bœuf grillée et son beurre d'anchois du Grau du Roi", or soft cheeses.