

CAMPUGET 1753

GRENACHE

Sans sulfites, Vin de France

Cépage : Grenache

Vinification : Ce vin est élaboré de manière traditionnelle et sans sulfites. L'extraction est douce afin de préserver toute la complexité de ce cépage. La vinification sans sulfites ajoutés permet de préserver l'authenticité du vin, en laissant pleinement s'exprimer le cépage et le terroir. Cette approche exige une grande rigueur et un savoir-faire précis pour offrir un vin équilibré, vivant et riche en arômes. Un choix pour ceux qui recherchent des vins sincères, expressifs et fidèles à leur origine



Cette cuvée offre un vin authentique qui célèbre la pureté et l'élégance du Grenache.

La robe est d'un rubis profond. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de cerises confites et d'épices. En bouche il est rond et soyeux et présente un équilibre remarquable entre fraîcheur et sucrosité, soutenu par des tannins subtils et fondus.

Vieillessement : Agréable à boire dès sa mise en bouteille.

Accords mets et vins : Il s'accordera parfaitement avec des viandes rouges en sauce ou des plats épicés comme un tajine aux épices douces. Il saura également surprendre aux côtés d'un plateau de fromages affinés.