

# CAMPUGET 1753

LONG. 4° 30' 19"

*Vin de France*

**Cépages** : 70% Grenache, 30% Syrah

**Vinification** : C'est un assemblage unique des meilleurs terroirs du vignoble 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. Production limitée à 3000 bouteilles.



Plongez au cœur de Sud avec cette cuvée, un vin à la fois intense et raffiné. Dès son premier nez, il dévoile une palette aromatique généreuse : la griotte juteuse se mêle aux épices, au poivre noir et aux subtiles notes de chocolat.

En bouche, l'attaque est franche et directe, révélant toute la richesse du Grenache, qui apporte ampleur et rondeur. L'élevage en bois vient sublimer l'ensemble, offrant une finale longue et puissante, parfaitement équilibrée.

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

**Accords mets et vins** : Il saura sublimer les viandes rouges et les fromages à pâte molle.