

# CAMPUGET 1753

## MOURVEDRE

*Sans Sulfites ajoutés, Vin de France*

**Cépage :** Mourvèdre

**Vinification :** Ce vin est élaboré de manière traditionnelle et sans sulfites. 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.



Sa robe est d'un rubis intense aux reflets violets. Le nez est expressif, mêlant des arômes de petits fruits rouges confiturés et des notes d'épices subtiles, qui évoquent la garrigue et les épices douces. En bouche, l'attaque est fraîche et légère, révélant une belle harmonie. Les tannins sont fondus et soyeux, apportant une texture fluide et élégante. Sa belle longueur en bouche souligne son équilibre et sa finesse, en faisant un vin délicatement structuré.

**Vieillessement :** Agréable à boire dès sa mise en bouteille.

**Accord mets et vins :** Ce vin accompagnera idéalement des viandes grillées aux herbes de Provence.