

# CAMPUGET 1753

## SAPERAVI

*Sans sulfites, Vin de France*

**Cépage** : Saperavi – originaire de Géorgie, berceau du vin, où l'on cultive ce cépage depuis des siècles.

**Vinification** : 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 grenat, aux reflets violacés est un premier indice de son caractère puissant. Le nez s'ouvre sur des notes de griotte et de réglisse, avant de laisser place aux fruits noirs confiturés et à une pointe d'épices douces.

En bouche, l'équilibre est remarquable : une attaque ronde et soyeuse, suivie d'une belle structure tannique. Les arômes de cerise, de mûre et de réglisse se développent avec élégance, soutenus par des tannins agréables.

**Vieillessement** : A consommer dès sa mise en bouteille.

**Accords mets et vins** : A déguster avec une viande rouge grillée ou rôtie, ou un plat mijoté aux épices douces.