

CAMPUGET 1753

SYRAH - GRENACHE

Costières de Nîmes AOP

Cépages : Syrah et Grenache

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



Sa robe est grenat aux reflets ambrés, qui atteste de sa richesse et de son intensité. Le nez, d'une grande expressivité, se révèle séduisant, avec des arômes d'épices, de subtiles notes de bois et de cuir, et des notes de fruits noirs mûrs comme le cassis et la cerise, accompagnés de notes de vanille. En bouche, ce vin se distingue par sa rondeur, sa texture soyeuse et une belle fraîcheur. Les tanins sont fins et bien intégrés, soutenant une aromatique intense, marquée par les fruits noirs mûrs et des touches boisées subtiles.

Vieillessement : A déguster dès maintenant, il pourra également se bonifier après un léger carafage, et se conserver encore de nombreuses années.

Accords mets et vins : Ce vin est idéal pour accompagner des viandes rouges grillées, comme des côtelettes d'agneau aux herbes, ou des fromages affinés. Il saura sublimer vos repas avec sa puissance et sa finesse.