

CAMPUGET 1753

SYRAH

Sans sulfites ajoutés, Vin de France

Cépage : Syrah

Vinification : Ce vin est élaboré de manière traditionnelle et sans sulfites. L'extraction est douce par remontage et cuvaison de 2 semaines. 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 incarne une Syrah authentique et pure, vinifiée avec soin pour révéler toute la richesse de ce cépage emblématique.

Sa robe grenat intense aux reflets violets capte instantanément le regard par sa profondeur et sa brillance. Au nez, elle offre des notes de pruneaux mûrs, suivies par un bouquet délicat de violette et de réglisse qui témoigne de sa fraîcheur et de sa finesse. En bouche, ce vin dévoile une vivacité rafraîchissante, portée par une structure tannique élégante et ronde et des arômes puissants.

Vieillessement : Agréable à boire dès sa mise en bouteille.

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera idéalement les viandes saignantes et les gâteaux au chocolat très corsés.