

CAMPUGET 1753

SYRAH VERMENTINO

IGP Gard

Cépages : 90% Syrah et 10% Vermentino

Vinification : élaboré de manière traditionnelle. Issu de pressés et de saignées rapides afin de préserver fraîcheur et pureté aromatique.



Cette cuvée révèle au nez des arômes de fruits à chair blanche, des nuances d'agrumes, comme le pamplemousse et du zeste d'orange, viennent compléter ce bouquet. En bouche, il offre une texture ronde et soyeuse, avec une acidité agréable adoucie par une légère sucrosité.

Vieillessement : A déguster dans sa jeunesse, jusqu'à deux ans.

Accords mets et vins : S'accordera parfaitement avec des plats légers à base de poisson, comme un tartare de thon aux agrumes, un plateau de fruits de mer ou des plats sucrés-salés.