

# CAMPUGET INVITATION

## ROUGE

*Costières de Nîmes AOP*

**Cépages** : 40% Grenache et 60% Syrah.

**Vinification** : Ce vin est élaboré de façon traditionnelle dans une cuve en inox. Les temps de macération varient selon les raisins.



Dès le premier nez, ce vin dévoile toute la richesse de son terroir méridional. Ses arômes intenses de griotte, d'épices, de poivre noir et de chocolat offrant une promesse de générosité et de caractère.

En bouche, l'attaque est franche et directe, portée par un Grenache qui apporte volume et rondeur. Son équilibre parfait entre gras et structure lui confère une belle ampleur, tandis que la finale, longue et élégante, prolonge le plaisir sur des notes épicées persistantes.

**Vieillessement** : Très agréable dès son plus jeune âge, il évoluera très favorablement.

**Accords mets et vins** : Il saura accompagner parfaitement des viandes grillées, et du gibier.