



Domaine de Campaucels

Région viticole : Languedoc

Grand Duc



Flashez ce code pour plus
d'info sur ce vin :



AOP Grès de Montpellier 13.5%vol

Millésime : 2018

Couleur : rouge

Cépages : Syrah 95% & Grenache



A la vigne

Sols : Argile, Marne, Calcaire, Grès

Age des vignes : 10

Vendanges : Manuelle

Rendement : 15

A la cave

Eraflage , Fermentation alcoolique en levures indigènes , Cuvaision de 25-30 jours

Macération post-fermentaire avec pigeages journaliers.

Elevage sur lies fines de 18 mois

Production annuelle (en nombre de bouteilles) : 3000

Contenances : 0,75L

Dégustation

Robe : Profond

Arômes : Thym, Grillé, Romarin, Balsamique

Goût : Puissant (corsé, plein), Équilibré, Dense

Garde : 5 à 8 ans - Service : 8-10°C

Alcool : 13.5 - Sucres résiduels : 0.8