

GRAND DUC



AOP Grès de Montpellier 13,5°

TYPE

COULEUR: ROUGE

RAISINS: Syrah 95%, Grenache 5 %

A la vigne

SOL: MARNES, ARGILO-CALCAIRE, GRÈS

AGE DES VIGNES: 45 ans

RÉCOLTES: Manuelle

RENDEMENT: 15

A la cave

VINIFICATION: Éraflage, fermentation alcoolique en levures indigènes. Cuvaison 25 à 30 jours. Macération post-fermentaire avec pigeages journaliers. Élevage en cuve minimum 2 ans. Vin non filtré.

CONDITIONNEMENT: 0,75L

PRODUCTION ANNUELLE : 3000

Dégustation

ROBE: Grenat intense.

ARÔMES: Thym, grillé, romarin, garrigue, truffe.

EN BOUCHE: Puissant, équilibré, dense.

GARDE: 8 à 10 ans

DEGRÉS: Servir entre 15 à 17 degrés

Accords Mets / vins

Viandes en sauce, bourguignon, gardiane de taureau, gibiers...



www.domaine-campaucels.com