



www.domaine-campaucels.com

Domaine de Campaucels

FAUVE - VIN ORANGE



Fauve, comme ce vautour arrivé sur Campaucels un après-midi de vendange...



TYPE

COULEUR: ORANGE

RAISIN: 100% Piquepoul

A la vigne

SOL: MARNES, ARGILO-CALCAIRE, GRÈS

AGE DES VIGNES: 16 ans

RÉCOLTES: Manuelles

RENDEMENT: 40

A la cave

VINIFICATION: 5 semaines de macération, coulage du chapeau et brassage jusqu'à réabsorption des tanins trop marqués.

CONDITIONNEMENT: 0,75L

Dégustation

ROBE: Orange.

ARÔMES: Léger bouquet floral et fruits secs.

EN BOUCHE: Un équilibre sur la fraîcheur, les fruits séchés reviennent de l'abricot à la confiture d'orange confite.

GARDE: 15 ans

SERVICE: 15° C

Accords Mets / vins

Sur des comtés de 36 mois d'affinage, des poissons gras ou des volailles en sauce.



www.domaine-campaucels.com

Camp Aucels -F- 34530 MONTAGNAC

Tél: 33 (0) 4 67 24 19 16 Mobile : 33 (0)6 70 19 69 80 E-mail : domainecampaucels@gmail.com

