



Grand Duc



AOP GRES DE MONTPELLIER 13,5%Vol

TYPE

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 60%, Grenache noir 35%, Mourvèdre 5%

A LA VIGNE

Age des vignes : 45 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire, grès

Types de vendange : Manuelle

Rendement : 20 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Eraflage, fermentation alcoolique en levures indigènes. Cuaison 35 jours. Macération post-fermentaire avec pigeage quotidien

Elevage : 2 ans minimum

Conditionnement : 75 cl

DEGUSTATION

Robe : Grenant intense

Arômes : Thym, romarin, garrigue, truffe

En bouche : puissant, équilibré, dense

Garde : 8 à 10 ans

Service : 15 à 17 °C

ACCORDS METS/VINS

Bœuf bourguignon, gardiane de taureau, gibiers

DISTINCTIONS 17/20 Jancis Robinson



www.domaine-campaucels.com

Tél : 33(0) 4 67 24 19 16 E-mail : domainecampaucels@orange.fr