



Milan noir



AOP LANGUEDOC 13%Vol

TYPE

Couleur : Rouge

Cépages : Syrah 50%, Grenache noir 50%

A LA VIGNE

Age des vignes : 25 ans

Types de sol : Marnes, argilo-calcaire

Types de vendange : Mécanique

Rendement : 30 Hl/ha



A LA CAVE

Vinification : Eraflage, fermentation en levures indigènes. Cuaison longue, avec remontage quotidien, suivi d'une macération post fermentaire.

Elevage : 18 mois sur lies fines en cuve béton. Sulfitage léger à la mise en bouteille.

Conditionnement : 75 et 150 cl

DEGUSTATION

Robe : Rouge cerise avec des reflets violets

Arômes : Fruits noirs, notes de garrigue, épices

En bouche : Fruité, racé, tanins fondus persistants

Garde : 5 à 8 ans

Service : 16 à 18 °C

ACCORDS METS/VINS

Côte de bœuf, fromages à pâte molle

DISTINCTIONS

17/20 Jancis Robinson

Concours des vins Elle à table médaille d'argent



www.domaine-campaucels.com

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