



Cuvée Camille

CÉPAGE : Syrah, Grenache

DENSITÉ DE PLANTATION :



RENDEMENT :



ELEVAGE :



DÉGUSTATION : issu majoritairement de syrah, celui-ci est peu coloré mais dispense beaucoup d'arômes de fruits rouges frais et de jasmin. En bouche, il brille par son élégance, sa fraîcheur jamais agressive, son équilibre irréprochable et le croquant du fruit. Le longue finale laisse le souvenir des fruits rouges acidulés, des fleurs et des épices. Un vin coup de cœur qui donnera toute sa mesure à table. *Coup de cœur - Guide Hachette 2020.*

POTENTIEL DE GARDE : 2 ans

