



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

Château Campuget 1753 2024

Château de Campuget



Pris 149 kr
nr 9007801 - 750 ml

Ursprung Rhône

Druvor Grenache Noir 50%, Syrah 50%

Vinmakare Franck-Lin Dalle

Alk. halt 13.5%

Jordmån: Rhône-dalens karakteristiska rullstenar, så kallade "galets roulés". Dessa stenar lagrar värme från solen under dagen och avger den under natten, vilket hjälper druvorna att mogna optimalt.

Information: Château Campuget ligger i den sydligaste delen av Rhône-dalen, mellan Nîmes, Arles och Avignon. Egendomen har funnits i över 300 år och drivs idag av tredje generationen i familjen Dalle. Familjen tog över vingården 1941 och har sedan dess arbetat för att göra Campuget till en framstående producent av Rhôneviner. Vinet speglar områdets varma klimat och terroir där Rhône-floden under tusentals år har format de stenrika jordarna som hjälper druvorna att mogna optimalt. Det torra mistralklimatet bidrar till friska och koncentrerade druvor med fin balans mellan kraft och elegans.

Karaktär: Djup granatröd färg. Doften är intensiv och komplex med toner av svarta vinbär, körsbär, kanel, vanilj och läder samt subtila fattoner. Rund och silkeslen i smaken med välintegrerade tanniner, friskhet och ett långt kryddigt avslut med mörk frukt och elegant ekkaraktär. Kan drickas nu och lagras i 10 år framåt.

Vinifiering: Traditionell vinifiering i rostfria ståltankar för att bevara frukt och friskhet. Därefter lagras det i ekfat under 12 månader, vilket bidrar till struktur, komplexitet och de kryddiga tonerna av vanilj och trä.

Passar till: Grillat kött, lamm och andra kraftigare köttträtter gärna med tydliga inslag av örter och kryddor. Passar även till mogna och mjuka ostar, där vinets fyllighet och kryddiga karaktär kommer väl till sin rätt.

Om producenten

I hjärtat av Costières de Nîmes, längst ner i sydvästra delen av Rhône-dalen, ligger Château de Campuget – en familjeägd egendom med anor från 1753. Sedan familjen Dalle tog över egendomen under Andra Världskriget, har målet varit att skapa viner som speglar områdets unika terroir och den sydliga Rhône-dalens karaktär. Idag drivs egendomen av den tredje generationen Dalle, som förenar traditionellt hantverk med ett modernt och hållbart synsätt.

Vingårdarna ligger mellan Nîmes och Camargue, där det varma medelhavsklimatet mildras av svalkande havsbrisar och den kraftiga mistralvinden. Jordarna består av de karakteristiska runda Rhône-stenarna, galets roulés, som lagrar solvärme under dagen och avger den under natten. På egendomen finns vingårdar med Syrah, Grenache, Mourvèdre, Vermentino och Viognier - viner som bjuder på mogen frukt, friskhet och tydlig ursprungskaraktär.