



## Campanars

Côtes Catalanes Rouge  
Indication Géographique Protégée



*Le processus d'élaboration de cette cuvée à partir de raisins biologiques obéit à un cahier des charges strict permettant de concilier environnement et respect du produit.*

### Sols

Argilo-calcaires.

### Cépages

Grenache noir, Syrah.

### Dégustation

elle robe rouge profond à reflets grenat. En bouche : arômes de fruits rouges, tanins amples et souples avec des notes toastées. À servir entre 14° et 16°C.

### Accord mets et vins

Cette cuvée pourra se déguster sur vos plats de charcuteries, plats en sauce, grillades, et bien sûr, sur un plateau de fromages.

### Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises de 75 cl

### Palettisation

504 bouteilles sur palette Europe

### Gencod

3760074300020