CAMPARGUE 2023 ROUGE MAGNUM

DOMAINE DE CAMPARGUE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Campargue est une cuvée unique créée par Guillaume Mourgues, vigneron à Castelsagrat. Née d'un clos de 3,5 hectares préservé au cœur d'un écrin de biodiversité, elle reflète une quête permanente du raisin d'exception. À la vigne comme au chai, Guillaume Mourgues y apporte un soin minutieux, digne d'un véritable travail de haute couture.

Accords mets et vins

Pièces de bœuf, gibier, porc noir ibérique, magret de canard

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Merlot
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Domaine : Domaine de Campargue
Millesime : 2023

Caractéristiques

Terroir : Argiles lourdes et sables sur calcaires lacustres
Cépage : Syrah 50% et Merlot 50%
Vendange : Manuelles en caissettes
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Tri drastique des raisins à la vigne et au chai Egrappage total Encuvage gravitaire doux, travail par infusion Pas de sulfitage de la vendange Macération finale longue à 38° Cuvaison totale 5 semaines
Elevage : Elevage en barriques et foudres de grandes origines de 1 et 2 vins pendant 18 mois Pas de soutirages Pas de collages Légère filtration et sulfitage à la mise en bouteille.

Dégustation

Robe : Profonde et intense avec des reflets violine
Nez : Expressif sur le fruit noir
Bouche : Charnue
Finale : Longue et fine
Garde : 15-20 ans
Température de service : 16-17°

HISTOIRE DU DOMAINE

Guillaume Mourgues est le vigneron passionné du Domaine de Campargue, situé sur les hauteurs de Castelsagrat, dans le Tarn-et-Garonne. Issu d'une famille d'agriculteurs et de vignerons, il revient à ses racines en 2014 en plantant ses premières vignes sur un terroir familial très qualitatif. Jusqu'en 2020, il développe un vignoble de 3,5 hectares planté en Merlot, Syrah et Cabernet Franc et construit un chai enterré pour des vinifications et des élevages soignés. Son travail repose sur le respect du vivant et du terroir : sélection rigoureuse du matériel végétal, travail minutieux à la vigne, levures indigènes, élevage en pièces et foudres, et mise en bouteille sans collage après 18 mois. Commercialisée en Vin de France, sa cuvée artisanale reflète un terroir, un engagement et une véritable vision du vin.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch