



Cuvée ESPRIT CAMPANETS Rosé



Origine :

Vignoble en Coteaux d'Aix-en-Provence, d'exposition nord, planté sur sols argilo-calcaires, à une altitude moyenne de 250 m.

Composition :

Grenache 60 % - Syrah 20 % - Cabernet Sauvignon 10% - Carignan 5 % et Cinsault 5 %.

Une partie issue de vieilles vignes de Syrah (67 ans).

Culture :

Conduite des vignes en agriculture biologique.
Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Vendanges :

Mécanique et manuelle, réalisées de nuit afin de profiter des basses températures, protéger les baies et diminuer l'apport de sulfites.

Vinification :

Macération sur bourbes entre 2° et 4° en vue de favoriser la variété et complexité aromatique.
Fermentation conduite entre 12° et 14°.

Millésime :

Année favorable aux rosés nous offrant des vins fruités avec une belle acidité.

Dégustation :

Un nez fin et élégant sur des notes d'agrumes et d'orange.

L'attaque en bouche est vive sur des notes de fruits frais à chair blanche : pêche, poire.

Alliances :

Salades composées, Tartes,
Grillades, Cuisine méditerranéenne.

Quantité Esprit Campanets : 300 HL (40 000 bouteilles)