



Cuvée Mon Cœur Violettes Rouge



Origine :

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

Composition :

Syrah 50 % et Cabernet Sauvignon 50 %.

Culture :

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

Vendanges : Manuelles - tri des grappes et des baies.

Vinification :

Traditionnelle avec gestion des températures. Elevage entre 10 et 24 mois.

Dégustation :

Le nez présente d'intenses arômes de fruits rouges et noirs avec quelques notes d'épices douces.

L'attaque en bouche est souple et fraîche, puis laisse place à une belle puissance aromatique enveloppée dans une matière souple et fraîche.

La finale est longue, entre puissance et finesse.

Alliances :

Viandes (aiguillettes de rumsteck braisé, pigeonneau rôti, magret de canard ou plats en sauce relevés tel un civet de lièvre - Omelette à la truffe - Desserts au chocolat.

Quantité Mon Cœur Violettes : 32 HL (4 200 bouteilles)

DOMAINE
Tour Campanets