

Cuvée TOUR 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 :

Syrah 40 % - Grenache 40 % - 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°. Elevage sur lies fines.

Millésime :

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

Dégustation :

Le nez est tendre et suave, sur des notes très minérales. La bouche est gourmande, veloutée avec beaucoup de fraîcheur sur des arômes de framboise et fruits exotiques.

Alliances :

Grillades, Cuisine méditerranéenne, Sushis, Fromage de chèvre frais, Fraises.

Quantité Tour Campanets : 153 HL (20 400 bouteilles)