

## Cuvée TOUR CAMPANETS Rosé



### Origine :

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

### Composition :

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

### 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 vins Rosé nous offrant des vins très équilibrés, 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 :

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