



DOMAINE
Tour Campanets

Grande Cuvée - Blanc

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée complexe, aromatique et avec une belle personnalité. Un nectar à déguster seul ou lors de grands repas ».



CÉPAGES

Vermentino 70% - Ugni blanc 30%



SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, dominante calcaire et silex, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

40 HI / Ha
300 cols – 2,5 HI / an



ÂGE DES VIGNES

15 ans



CULTURE

Conduite en Agriculture Biologique, grand soin apporté à la vigne, effeuillage en septembre pour maximiser l'exposition solaire



VENDANGE

Manuelle. Raisins poussés à la maturité optimale



ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne neuves.
Vieillessement en bouteilles pendant 1 an.





Grande Cuvée - Blanc

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Levures indigènes du raisin
- Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulée
- Fermentation malolactique en barriques pour assouplir le vin
- Fermentation malolactique pour obtenir de l'onctuosité



DÉGUSTATION



La robe

Jaune claire, reflets dorés et argentés



Le nez

Intense et complexe

- **Fleurs** : miel, fleur d'acacia
- **Fruits** : fruits murs à chair jaune et blanche
- **Arômes tertiaires** : note briochées
- **Épices** : vanille et curry



La bouche

Structurée, ronde et profonde

- **Texture** : belle matière onctueuse
- **Arômes** : fruits à chair blanche jaune
- **Finale** : toastée, vanillée et persistante



GARDE

5 ans



ACCORDS METS & VINS

- Lotte au curry
- Poularde demi-deuil
- Stilton Blue

