



DOMAINE  
Tour Campanets

# Tour Campanets - Blanc

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée conviviale et fruitée combinant de délicieux arômes de pêches et de fleurs blanches ».



## CÉPAGES

Rolle 70% - Sauvignon blanc 30%



## SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, versant nord



## LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



## RENDEMENT & PRODUCTION

40 HI / Ha  
12 000 cols – 90 HI / an



## ÂGE DES VIGNES

12 ans



## CULTURE

Soin et respect de la vigne cultivée en Agriculture biologique



## VENDANGE

Les raisins sont ramassés mécaniquement à maturité



## ÉLEVAGE

En cuve béton pendant environ 6 mois



# Tour Campanets - Blanc

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



## VINIFICATION

- Vinification traditionnelle en cuvaison courte pour préserver les arômes de fruits
- Légère extraction



## DÉGUSTATION



### La robe

Jaune pâle avec des reflets verdoyants



### Le nez

Subtil et fin

- **Fleurs** : fleurs de tilleul
- **Fruits**: agrumes et pêches blanches



### La bouche

Fraiche et souple

- **Texture** : Belle fraîcheur minérale
- **Arômes** : zestes de citrons verts, fleurs blanches, une pointe de pêche blanche
- **Finale**: Bel équilibre entre fraîcheur et texture soyeuse



## GARDE

3 ans



## ACCORDS METS & VINS

- Apéritifs
- Tartare de poissons
- Huitres
- Petits chèvres frais à l'huile d'olives