



DOMAINE
Tour Campanets

Tour Campanets - Rouge

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée gouleyante et charmeuse à souhait !
Pure expression de petits fruits rouges et noirs ».



CÉPAGES

Counoise 60% - Syrah 20 % -
Cabernet-sauvignon 20 %



SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

35 HI / Ha
3 000 cols – 25 HI / an



ÂGE DES VIGNES

32 ans



CULTURE

Soin et respect de la vigne cultivée en
Agriculture biologique



VENDANGE

Les raisins sont ramassés mécaniquement à
maturité



ÉLEVAGE

En cuve inox pendant 6 mois



Tour Campanets - Rouge

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Vinification traditionnelle en cuvaison courte pour préserver les arômes de fruits
- Légère extraction
- Fermentation malolactique pour assouplir les tanins



DÉGUSTATION



La robe

Rouge grenat translucide



Le nez

Gourmand et fruité

- **Fruits rouges** : cerise et groseille
- **Epices** : poivre noir



La bouche

Souple et fruitée

- **Texture** : Gourmande et souple
- **Arômes** : cerise noire, groseille et framboise fraîche
- **Finale**: sur une pointe d'épice, sapide



GARDE

3 ans



ACCORDS METS & VINS

- Tapenade noire et caviar d'aubergines
- Blancs de poulets marinés et grillés au barbecue
- Focaccia à l'aubergine grillée, féta et groseilles fraîches