



DOMAINE
Tour Campanets

Bois des Fées – Rosé 2023

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée de caractère, complexe et exubérante,
à déguster lors de repas de préférence ».



CÉPAGES

Syrah 50 % - Grenache 50 %



SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

40 HI / Ha

16.000 cols – 120 HI / an



ÂGE DES VIGNES

30 ans



CULTURE

Conduite en Agriculture Biologique,
effeuillage des vignes en septembre pour
un maximum d'exposition solaire



VENDANGE

Manuelle et mécanique, raisins poussés à
maturité pour obtenir de la richesse en arômes



ÉLEVAGE

Sur lies fines pendant 3 mois pour
obtenir de l'onctuosité





Bois des Fées – Rosé 2023

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Pressurage direct de 3h avec légère macération
- Contrôle des températures pour préserver les arômes
- Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulée
- Pas de fermentation malolactique pour préserver la fraîcheur



DÉGUSTATION






La robe

Rose or pâle aux reflets profonds, brillante et cristalline



Le nez


Séduisant et très parfumé

- **Fleurs** : violette, rose 
- **Fruits** : groseille, fraise et bergamote 
- **Épices** : vanille, poivre et genièvre
- **Herbes** : verveine et menthe fraîche 



La bouche

Puissante et complexe

- **Texture** : matière expressive et chaleureuse
- **Arômes** : pêche de vigne et fruits rouges frais
- **Finale** : crescendo sur des notes de kumquat et de sucre d'orge, belle vivacité 



GARDE

2 ans



ACCORDS METS & VINS

- Langouste à l'armoricaine
- Saint-Jacques poêlées
- Émincé de canard
- Cuisine japonaise
- Charlotte aux fruits rouges