



DOMAINE
Tour Campanets

Mon Cœur Violettes - rouge

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée soyeuse et fruitée avec une belle matière. Un vin de plaisir, à la fois tendre et structuré pour accompagner les repas ».



CÉPAGES

Syrah 60% - Cabernet Sauvignon 40%



SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

17 HI / Ha

4200 cols – 32 HI / an



ÂGE DES VIGNES

40 ans



CULTURE

Conduite en Agriculture Biologique, soin des vignes : épamprage, ébourgeonnage et effeuillage



VENDANGE

Manuelle et mécanique, raisins poussés à haute maturité pour obtenir de la complexité aromatique



ÉLEVAGE

1 an en cuve inox





Mon Cœur Violettes - rouge

2022

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Levures naturelles du raisin
- Vinification et fermentation traditionnelle en cuve inox thermo-régulée
- Contrôle des températures pour préserver de la fraîcheur
- Légère extraction par remontage et délestage
- Pas de pigeage pour préserver en priorité le fruit



DÉGUSTATION



La robe

Rubis grenat intense



Le nez

Expressif, frais et fruité

- **Fleurs** : violette 🌸
- **Fruits** : fraises des bois, cerise noire 🍒
- **Épices** : réglisse, vanille, poivre blanc 🌿
- **Herbes** : menthe fraîche



La bouche

Structurée et veloutée

- **Texture** : belle matière aux tanins souples et soyeux
- **Arômes** : concentration de fruits rouges et noirs mûrs 🍓 🍓
- **Finale** : fraîche avec des épices douces



GARDE

5 à 7 ans



ACCORDS METS & VINS

- Gigot d'agneau de 7h00
- Aubergines à la parmigiana
- Salade de poivrons marinés
- Moelleux au chocolat noir au poivre timut