



DOMAINE
Tour Campanets

Nature Campanets - blanc

2022

Blanc de Noir - Vin de France

« Une cuvée sans sulfite ajouté, vivante et surprenante ! Nature Campanets reflète toute l'authenticité du terroir du Domaine, alliant fraîcheur, originalité et expression aromatique ».



CÉPAGES

Carignan noir 100%



SOL EXPOSITION

Limoneux, argilo-calcaire, dominante calcaire, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

30 HL / Ha
1200 cols – 9 HL / an



ÂGE DES VIGNES

63 ans



CULTURE

Soin et respect de la vigne cultivée en Agriculture biologique. Carignan noir planté en 1957 sur une ancienne parcelle d'amandiers



VENDANGE

Manuelle entre amis, avec beaucoup de joie et de tendresse



Nature Campanets - blanc

2022

Blanc de Noir - Vin de France



VINIFICATION

- Pressurage direct court
- Processus complet de vinification en barrique de chêne français
- Fermentation alcoolique et malolactique
- Non collé
- Sans sulfite ajouté



DÉGUSTATION



La robe

Ivoire



Le nez

Expressif, floral et fruité

- **Fleurs** : fleur de cédrat et aubépine

- **Fruits** : pamplemousse rose, pomme



La bouche

Belle vivacité et riche en arômes

- **Texture** : délicate, onctueuse et vive

- **Arômes** : concentration d'arômes de fruits frais, de fleur blanche et agrumes



- **Finale** : fraîche et saline



GARDE

À déguster dans l'année



ACCORDS METS & VINS

- Salade de quinoa, avocats et agrumes
- Poivrons grillés à l'huile d'olive
- Noix de Saint-Jacques à la mangue
- Fondue savoyarde
- Fromage frais