



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