



DOMAINE
Tour Campanets

Tour Campanets Rosé 2023

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Notre cuvée feu d'artifice, festive et explosive en fruits ! Nous avons préservé le maximum d'arômes fruités et une belle vivacité ».



CÉPAGES

Grenache 60% - Syrah 40%



SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, dominante calcaire, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

50 HI / Ha

60.000 cols – 450 HI / an



ÂGE DES VIGNES

20 ans



CULTURE

Soin et respect de la vigne cultivée en Agriculture biologique



VENDANGE

Mécanique en septembre





Tour Campanets Rosé 2023

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

Extraction et préservation de tous les arômes fruités du raisin.

- Pressurage direct de 3h avec très légère macération
- Contrôle des températures pour préserver les arômes
- Fermentation et vinification traditionnelle en cuve béton thermo-régulée
- Pas de fermentation malolactique pour préserver le maximum de fraîcheur



DÉGUSTATION





La robe

Rose or pâle – brillante et cristalline



Le nez


Très expressif, floral et fruité.

- **Fleurs** : rose, violette, pivoine 
- **Fruits rouges** : fraise, framboise, groseille 



La bouche

Belle vivacité

- **Texture** : beaucoup de matière - onctueuse et vive
- **Arômes** : concentration d'arômes de fruits rouges frais et de berlingot 
- **Finale** : fraîche et saline



GARDE

1 à 2 ans



ACCORDS METS & VINS

- Salade composée d'été
- Plancha d'encornets au piment d'Espelette
- Pâtes sauce Arrabiata
- Filet de Lotte aux agrumes en papillote
- *Fraises au basilic*

