



DOMAINE
Tour Campanets

Bois des Fées - blanc

2021

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une recherche attentive pour obtenir une vraie complexité aromatique et de la persistance en bouche. Une cuvée gourmande, tendre et élégante ».



CÉPAGES

Vermentino 70% - Ugni blanc 30%



SOL EXPOSITION Argilo-calcaire, caillouteux, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

50 HI / Ha
17.000 cols – 130 HI / an



ÂGE DES VIGNES

15 ans



CULTURE

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



VENDANGE

Manuelle pour le Vermentino
Mécanique pour l'Ugni blanc



ÉLEVAGE

Sur lies fines en cuve béton pendant 3 mois





Bois des Fées - blanc

2021

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Pressurage direct lent
- Fermentation et vinification traditionnelle en cuve inox thermo-régulée
- Contrôle des températures pour préserver les arômes
- Fermentation malolactique pour obtenir de l'onctuosité



DÉGUSTATION






La robe

Jaune pâle aux reflets or verdoyants, brillante et cristalline.



Le nez


Subtil et très parfumé

- **Fleurs** : fleurs blanches, lys 
- **Fruits** : pêche blanche, mirabelle 
- **Agrumes** : citron yuzu – cédrat 
- **Herbes** : verveine fraîche
- **Confiserie** : nougat



La bouche

Soyeuse et délicate

- **Texture** : belle matière onctueuse et légèrement beurrée
- **Arômes** : poire fraîche, Reine-claude,  fleurs de sureau
- **Finale** : tendre et fraîche avec une jolie amertume



GARDE

2 ans



ACCORDS METS & VINS

- Plateau d'huîtres
- Couteaux et palourdes en persillade
- Filet de Saule façon meunière
- Plateau de fromages
- Tartelette aux mirabelles et amandes grillées

