



DOMAINE
Tour Campanets

Grande Cuvée - blanc

2018

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée complexe, aromatique et avec une belle personnalité. Un nectar à déguster seul ou lors de grands repas ».



CÉPAGES

Vermentino 70% - Ugni blanc 30%



SOL EXPOSITION

Argilo-calcaire, dominante calcaire et silex, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

40 Hl / Ha

300 cols – 2,5 Hl / an



ÂGE DES VIGNES

15 ans



CULTURE

Conduite en Agriculture Biologique, grand soin apporté à la vigne, effeuillage en septembre pour maximiser l'exposition solaire



VENDANGE

Manuelle, raisins poussés à la maturité optimale



ÉLEVAGE

12 mois en barriques neuves de chêne, vieillissement en bouteille pendant 1 an



Grande Cuvée - blanc

2018

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Levures indigènes du raisin
- Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulée
- Fermentation malolactique en barriques pour assouplir le vin



DÉGUSTATION






La robe

Jaune clair, reflets dorés et argentés



Le nez


Intense et complexe

- **Fleurs** : miel, fleur d'acacia
- **Fruits** : fruits mûrs à chair jaune et blanche 
- **Arômes tertiaires** : notes briochées 
- **Épices** : vanille 



La bouche

Structurée, ronde et profonde

- **Texture** : belle matière onctueuse
- **Arômes** : fruits à chair blanche et jaune 
- **Finale** : toastée, vanillée, persistante



GARDE

5 ans



ACCORDS METS & VINS

- Homard grillé sauce au cognac
- Coq au vin blanc traditionnel
- Quasi de veau aux cèpes et girolles
- Coquillages
- Plateaux de fromages de caractère