



DOMAINE
Tour Campanets

Grande Cuvée - rouge

2017

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence

« Une cuvée élevée en barrique, puissante, complexe et équilibrée. Une pépite destinée aux grands repas ou tout simplement à déguster seule ».



CÉPAGES

Syrah 60% - Cabernet Sauvignon 40%



SOL EXPOSITION

Argile blanche et rouge, versant nord



LABEL BIO

Certifiée ECOCERT



RENDEMENT & PRODUCTION

17 Hl / Ha

600 cols - 5 Hl / an



ÂGE DES VIGNES

40 ans



CULTURE

Conduite en Agriculture Biologique, soin et observation attentive pour donner le meilleur des raisins qui donne le « LA »



VENDANGE

Manuelle, raisins poussés à maturité pour obtenir des arômes frais et intenses, éraflage et tri des baies



ÉLEVAGE

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



Grande Cuvée - rouge

2017

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence



VINIFICATION

- Levures indigènes du raisin
- Vinification traditionnelle en cuve inox thermo-réglée
- Légère extraction par remontage et délestage
- Cuvaison longue pour adoucir les tanins, apporter de la structure et de la tenue dans le temps
- Fin de la fermentation alcoolique et fermentation malolactique en barriques



DÉGUSTATION



La robe

Rouge grenat très intense



Le nez

Puissant, complexe et délicat

- **Fleurs** : violette 
- **Fruits** : framboises et mûres sauvages compotées 
- **Arômes tertiaires** : moka, sous-bois
- **Épices** : réglisse, vanille, poivre blanc 



La bouche

Intense et structurée

- **Texture** : belle matière aux tanins soyeux
- **Arômes** : fruits noirs mûrs
- **Aromes empyreumatiques** : café torréfié 
- **Finale** : soyeuse aux notes d'épices douces



GARDE

7 ans



ACCORDS METS & VINS

- Gigot d'agneau rôti à la Provençale
- Lièvre à la royale
- Civet de sanglier
- Côte à l'os / Côte de veau grillée
- Moelleux au chocolat noir