



Herkunft:

Weingut in der AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, nördliche Ausrichtung, Lehm-Kalk-Böden, auf einer Höhe von 250 m.

Rebsorten:

Vermentino 70 % und Ugni Blanc 30 %.

Kultur:

Weingut betreibt biologische Landwirtschaft, Bio-Wein zertifiziert nach Ecocert FR-BIO-01

Lese :

Mechanisch und per Hand, während der Nacht um die niedrigeren Temperaturen zu nützen und so die Trauben zu schonen und den Einsatz von Sulfid zu begrenzen.

Vinification :

Macération sur bourbes entre 2° et 4° en vue de favoriser la variété et complexité aromatique. Fermentation conduite entre 12° et 14°.Elevage sur lies fines.

Verkostung :

In der Nase sehr delikate Aromen von exotischen Früchten (Ananas, Passionsfrucht...) und weissen Blüten. Im Mund schnell präsent mit Noten von Pfirsich und Birne. Insgesamt ergiebig und fett, unterstützt von einer schönen mineralischen Frische.

Passend zu:

Frittiertem Stint (Lachsfisch), Muscheln, Dorade mit Fenchel, zum Käseteller, Ananas Carpaccio.



DOMAINE
Tour Campanets