



Rosé
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence
Domaine Tour Campanets

Sol argilo-calcaire



Syrah 40%, Grenache 40%
Cabernet Sauvignon 10%
Carignan 5%, Cinsault 5%

La Provence offre des écrans fantastiques, un environnement préservé permet d'y produire des vins à forte identité. Emmanuelle Baude et son équipe font des merveilles sur les 30 ha du Domaine.



V
i
n
i
f
i
c
a
t
i
o
n



E
l
e
v
a
g
e

Vendanges manuelles et mécaniques aux heures fraîches. Pressurage direct puis stabulation à froid sur bourbes. FA à 14°C. Elevage 6 mois sur lies fines.



A mettre en avant : Un rosé frais et fleuri, idéal sur une cuisine du sud.

Accords : Tians de légumes, pissaladière...etc



SPIRALE, 8 rue du Clouet ZAC du Clouet 44470 Carquefou France www.vins-spirale.com