

Fiche technique

Château Campagne Bacchus, Cuvée Matines, Rouge 2014, AOC VENTOUX. Vin biologique

Terroir

Ce vin est issu d'un choix parcellaire très précis associant des sols calcaires caillouteux bien drainés.

Vendanges

Première quinzaine de septembre. Le choix des parcelles a été fait en tenant compte de l'adaptation des vignes choisies aux conditions climatiques de l'année. Les vendanges sont pratiquées manuellement, à une maturation précise afin de maintenir l'équilibre entre la richesse naturelle en acides présente dans les baies et une relative maturation phénolique.

Vinification

Egrappage.

Le levurage est naturel, à partir des levures indigènes.

La fermentation est effectuée en cuve inox à une température voisinant les 27°C.

Macération de 8 semaines.

Fermentation malolactique.

Cépages

La cuvée Matines 2014 est un assemblage d'environ 65% de grenaches vieux de 45 à 55 ans, de 30% de cinsaults âgés de 35 ans, et de 5 % de très vieux carignans.

Analyses

Alc/Vol: 13%

Millésime: Un été marqué par des précipitations régulières a maintenu des nuits fraîches donnant à ce millésime une belle vivacité.

Dégustation: Vin élégant et harmonieux. Belle robe limpide et profonde. Aromes agréables de fruits rouges. Présence en bouche d'un bel équilibre avec rondeur, minéralité, souplesse des tanins et bonne longueur.



Château Campagne Bacchus

1156, chemin de Bacchus - 84200 Hameau de Serres

Tel.: 0033(0)4 90 60 54 01

e-mail: campagnebacchus@orange.fr site: chateau-campagnebacchus.com