

CHÂTEAU
campagne
bacchus

Fiche technique

Château Campagne Bacchus, Cuvée Matines, Rouge 2013, AOC VENTOUX.

Agriculture et vinification biologiques.

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 2013 est un assemblage d'environ 65% de cépages de grenaches vieux de 45 à 55 ans, de 20% de cinsaults vieux de 35 ans, 15% de syrahs âgés de 25 ans.

Analyses

Alc/Vol: 13.5%

Millésime: Un été assez homogène, avec de belles fraîcheurs nocturnes a favorisé un bel équilibre et un bon état sanitaire des baies.

Dégustation: Vin élégant et harmonieux ayant demandé du temps pour se réaliser. Belle robe limpide et claire. Aromes agréables de fruits rouges et d'épices. 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