

CHÂTEAU
campagne
bacchus

Fiche technique

Château Campagne Bacchus, Cuvée Campagnole, 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

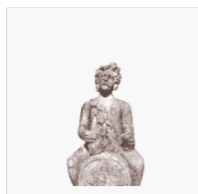
La cuvée Campagnole 2014 est un assemblage d'environ 60% de grenaches vieux de 45 à 55 ans, de 40% de syrah âgées de 35 ans, et de 5 % de très vieux carignans.

Analyses

Alc/Vol: 14 %

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

Elevage : 12 mois en barriques anciennes de 3 à 4 vins..



Château Campagne Bacchus

350, chemin de Fourtrouze - 84200 Hameau de Serres

Tel.: 0033(0)6 14 51 17 92

e-mail: campagnebacchus@orange.fr

site: chateau-campagnebacchus.com