

## Fiche technique

**Château Campagne Bacchus, Cuvée Campagnole, Rouge 2012, AOC VENTOUX.**

### ***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 2012 est un assemblage d'environ 60% de cépages de Grenache vieux de 45 à 55 ans, de 37% de Syrah et d'un soupçon de vieux carignans (3%).

### ***Analyses***

Alc/Vol: 13.5 %

***Elevage***: 12 mois d'élevage en barriques de un à trois vins, choisies avec beaucoup de soin.

***Millésime***: Un été assez homogène aux nuits fraîches a favorisé un bel équilibre et un excellent état sanitaire des baies.

***Dégustation***: Vin vigoureux et harmonieux. Belle robe limpide et profonde. Aromes marqués 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](mailto:campagnebacchus@orange.fr) site: [chateau-campagnebacchus.com](http://chateau-campagnebacchus.com)