

Fiche technique

Château Campagne Bacchus, Cuvée Campanéry, Rouge 2011, AOC VENTOUX.

Terroir

Ce vin est issu d'une parcelle en léger dévers faite d'un sol calcaire caillouteux bien drainé.

Vendanges

Deuxième quinzaine de septembre. Les vendanges sont pratiquées manuellement, à une maturation très précise afin de maintenir la richesse et la complexité naturelle des acides présents dans les baies.

Vinification

Egrappage.

Le levurage est naturel, à partir des levures indigènes.

Les fermentations et la macération de 12 semaines sont effectuées dans des barriques de 225l.

Elevage

18 mois dans des barriques âgées de 3 vins, aux bois choisis avec précision.

Cépages

La cuvée Campanéry 2011 est faite de Carignan âgés de 65 ans est un assemblage d'environ 60% de grenaches âgés de 50 ans, de 40% de syrah âgés de 35 ans.

Analyses

Alc/Vol: 14,5 %

Millésime: Un été assez homogène aux nuits fraîches, avec des pluies en début de mois, donnant à ce millésime élégance et vivacité.

Dégustation: Le long travail de vinification, au cours duquel le vin ne connaît que des contenants en bois de belle qualité, donne un incomparable velouté en bouche qui précède la puissance du fruit et des belles acidités de ces vieux carignans.

Ce type de vinification ne permet de réaliser chaque année que de très petites quantités de ce vin.



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