

CHÂTEAU
campagne
bacchus

Fiche technique

Château Campagne Bacchus, Cuvée l'Anguiello, Blanc 2016, AOC VENTOUX.

Terroir

Ce vin est issu d'une parcelle faite d'un sol calcaire caillouteux légèrement siliceux.

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

L'égrappage est effectué avant un pressurage doux et progressif.

Le débouillage est pratiqué à froid.

Le levurage est naturel, à partir des levures indigènes.

La fermentation se fait en cuve à une température voisinant les 17°C.

Cépages

Clairette 80%, Roussane 20 %.

Filtration

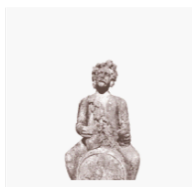
Très légère sur plaque avant la mise en bouteille.

Analyses

Alc/Vol: 12 %

Millésime: Un été très homogène, chaud aux nuits fraîches.

Dégustation: Un vin frais, fruité, aux arômes de poire ou de pomme, avec un bel arrondi apporté par la clairette.



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