

CHÂTEAU
campagne
bacchus

Fiche technique

Château Campagne Bacchus, Cuvée Matines, Rouge 2015, 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 levage 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.

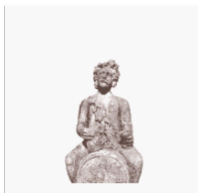
Cépages

La cuvée Matines 2015 est un assemblage d'environ 65% de grenaches vieux de 45 à 55 ans, de 20% de vieux cinsaults, et de 15% de syrahs.

Analyses

Alc/Vol: 13 %

Millésime: Un été chaud et sec avec des nuits fraîches, de bonnes réserves d'eau suite aux précipitations de l'année précédente donnent à ce millésime du fruit et une belle vivacité.



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