



## SECRET DE CAMPANE

*Vin de Pays de la Principauté d'Orange*

### *Région de Production*

Notre Vin de Pays provient de la Principauté d'Orange, en Provence, au pied du Mont Ventoux et des dentelles de Montmirail

#### SECRET DE CAMPANE ROUGE

**Origine :** Les vignes sont plantées sur les terrasses alluvionnaires de l'Aigues bien exposées au soleil ainsi que sur le lieu dit « le Rouzet ».

**Cépage :** 60% Grenache, 30% Vieux Carignan, 10% Cinsault

**Rendement max :** 80 hls/ha

#### **Vinification :**

L'objectif est de proposer un vin concentré mais peu tannique et très fruité.

90% en vinification traditionnelle avec égrappage. Macération de 5 à 7 jours à une température assez élevée de 28 à 30° afin d'extraire un maximum de la matière et de la stabiliser.

10% en macération carbonique (5 jours à 38-40°C) afin d'extraire le maximum de fruit.

#### **Notes de dégustation :**

Belle robe rouge cerise bigarreau.

Un nez de framboises et fruits rouges très frais. La bouche est tendre et étonnamment longue avec une structure tannique volontairement discrète.

#### **Température de Service :**

15 à 17°C

#### **Accompagnement :**

Tous les plats de plaisirs ensoleillés du quotidien.

**Vieillessement :** A boire à l'année.

#### SECRET DE CAMPANE ROSE

**Origine :** Les vignes sont plantées sur les terrasses alluvionnaires de l'Aigues bien exposées au soleil ainsi que sur le lieu dit « le Rouzet ».

**Cépage :** 60% Grenache, 30% Vieux Carignan, 10% Cinsault

**Rendement max :** 80 hls/ha

#### **Vinification :**

L'objectif est de proposer un vin tout en fruit mais soutenu (couleur et amplitude en bouche). 80% de rosé de saignée directe sur nos raisins de Secret de Campane rouge. La saignée directe produit les beaux arômes de fruits frais. 20% de jus de presse après une macération pelliculaire de 12h à température ambiante. Ce jus de presse renforce la couleur violine de l'assemblage et donne du gras.

#### **Notes de dégustation :**

Le premier nez sur les fraises évolue vers de fraîches baies rouges. La bouche est délicate et étonnamment longue avec une structure tannique discrète.

#### **Température de Service :**

14°C

#### **Accompagnement :**

Agréable à l'apéritif, il est aussi le rosé de vos repas d'été.

**Vieillessement :** A boire à l'année.

#### SECRET DE CAMPANE BLANC

**Origine :** les vignes sont plantées sur terrasses et plateaux argilo-calcaires caillouteux, bénéficiant d'un ensoleillement optimal.

**Cépage :** 80% grenache blanc, 20% clairette

**Rendement max :** 80 hls/ha

#### **Vinification :**

90% en vinification traditionnelle après pressurage direct à une température de 18°C .

Débourbage par collage afin de préserver le maximum d'arômes primaires de fruits.

#### **Notes de dégustation :**

La robe est jaune pâle et cristalline, le nez pamplemousse, litchi et fleurs blanches, légèrement beurré. En bouche, la finale zeste de citron est rafraîchissante.

#### **Température de Service :**

14°C

#### **Accompagnement :**

Poissons et fruits de mer.

**Vieillessement :** 2 années maxi