

DOMAINE DE LA CAMARETTE

Vin de pays de Vaucluse ROUGE

" tempranillo 2005 "

Cépages : **100% Tempranillo**

Alcool: 12.5 % vol.

Packaging : bouteilles de 750 ml

Terroir :

Vignes d'environ 25 ans situées dans les plaines, au pied du Mont-Ventoux, exposées Sud Sud-Est. Les sols sont profonds et fertiles, de type argilo-calcaire, avec de nombreux petits cailloux blancs favorisant la pénétration de l'eau de pluie, seul moyen d'irrigation sur le vignoble.

Le passage du Mistral plus ou moins fort tout au long de l'année améliore l'état sanitaire du vignoble naturellement.

Le soleil est très présent en journée et les nuits sont par contre fraîches. Ces variations de températures importantes à la belle saison favorisent l'intensité de la couleur, l'acidité naturelle et les tannins dans les raisins en fin de maturité.

Vinification :

La vendange récoltée début septembre est foulée et éraflée. Une vinification avec une phase de macération de 13 jours ponctuée de remontages permet d'optimiser le travail d'extraction. Après soutirage, le vin fait sa fermentation malolactique en cuve béton. Il est ensuite conservé en cuve plusieurs mois puis mis en bouteilles au domaine le 10/03/2006.

Dégustation :

Robe rubis foncé, avec un nez s'ouvrant sur des notes typiques de café et de chocolat amer et se finissant sur une note légèrement épicée. Cette cuvée est très bien équilibrée avec des tanins très aromatiques, élégants et ronds qui en font une bouche longue et soyeuse.