

# Bacchus



TOURNIER PROPRIÉTAIRE

## **CHÂTEAU** bacchus 1615

#### Vignoble de la Vallée du Rhône Pentoux



Au cœur de la Vallée du Rhône, entre Carpentras et le Mont Ventoux, se dressent fièrement les vignes du Château de Bacchus.

Cette demeure emblématique, pour laquelle Éric Claret Tournier a eu un vrai coup de foudre et datant du XVIIe siècle, est inscrite comme monument historique. Mais ce sont surtout les terres entourant le Château qui portent haut les couleurs de son blason : Force & Passion.

Le vignoble s'étend sur plus de 25 hectares entre Grenache, Syrah, Clairette, Roussanne, Cinsault et Carignan, sur un sol calcaire caillouteux et sableux. Un écrin de sols complexes et travaillés dans le respect du patrimoine nature. Nos vins du Ventoux sont issus de vignes de plus de 35 ans. Toutes les conditions sont alors réunies pour offrir des vins de caractère et représentatifs des Vignobles de la Vallée du Rhône.









Comtat Penaissin

## Bacchus



### **B**acchus

Au pied du Mont Ventoux et des Dentelles de Montmirail, le Château de Bacchus domine un plateau où se transmet l'amour du vin depuis des generations. Une partie du vignoble est d'ailleurs constituée de vignes de plus de 35 ans et à partir desquelles sont élabores des vins raffinés. Avec son sol calcaire caillouteux et bien drainé, le vignoble est constitué d'une variété de cépages régionaux caractérisant l'Appellation d'Origine Protégée Arentoux. Les vignes du Château de Bacchus bénéficient d'une exposition exceptionnelle, d'un ensoleillement important et d'une fraicheur nocturne maintenue par la proximité du Mont Ventoux, Grâce à ce climat, la culture se fait de façon naturelle, permettant ainsi le respect des normes de l'agriculture biologique.



Mis en bouteille à la propriété à F-84810 Par SCEA JN[ F-84200

PRODUIT DE FRANCE-PRODUCT OF FRANCE Contient des Sulfites - Contains Sulphites

75 cl 14% vol.

VENTOUX 2020 Appellation d'Origine Protégé

#### BACCHUS ROUGE

Vignoble de la Vallée du Rhône AOP Ventoux

Cépage : Grenache et Carignan

Âge moyen des vignes : 20 ans

Densité de plantation : 4 100 pieds par hectare

Nature du sol : sable et grave en surface,

sous-sol limoneux

Mode de conduite du vignoble : taille courte

palissée (cordon de royat double)

Vinification : vendange de nuit, température de fermentation de 20°C à 25°C, macération post-

fermentaire de 7 jours à 25°C

Rendements moyens: 50 hl par hectare



# CHÂTEAU be that the control of the c

Château de Bacchus 1156 Chemin de Bacchus - 84 200 Serres, Carpentras

Contact: +33 (0)4 79 07 10 70

info@chateaudebacchus.com - www.chateaudebacchus.com





Château de Bacchus