



DOMAINE DE  
**LA VERDE**





DOMAINE DE  
**LA VERDE**

**Un lieu-dit unique, des vins aux multiples facettes.**

Le domaine est situé d'un seul tenant sur le lieu-dit " La Verde " à l'Ouest de Vacqueyras, cru de la Vallée du Rhône.

Retiré au milieu des bois et sur les falaises de la rivière Ouvèze, le vignoble d'une moyenne d'âge de 42 ans prend racine dans des terrasses caillouteuses argilo-calcaire avec comme décor de fond de scène les dentelles de Montmirail finement ciselées et les versants mythiques du Mont Ventoux.



La famille Camallonga prend soin du vignoble et de ses vins depuis 3 générations.

Les Grenache, Syrah, Mourvèdre et autres Cinsault sont cultivés dans le respect de l'environnement et des sols.

Ramassés et triés à plusieurs reprises, les raisins sont partiellement erraflés et vinifiés en cuve béton à débordement durant 3 à 5 semaines. En fonction du millésime, l'élevage des vins s'étale jusqu'à 18 mois en cuve béton ou en barrique.

Cela donne naissance à 4 cuvées en cru Vacqueyras :

- **Prélude** : le début d'une grande histoire avec nos vins.
- **Òra** : une sélection parcellaire reflétant l'esprit La Verde.
- **α-Ω** : un vin haute-couture uniquement les millésimes d'exception.
- **Royal Sunset** : un rosé fin & élégant, symbole de partage, de convivialité, de fête... Idéal pour l'apéritif !





DOMAINE DE  
**LA VERDE**

## PRÉLVDE

:: A.O.P. Vacqueyras :: **Rouge** ::



**Histoire:** Fruité, élégance des tannins et équilibre sont les maîtres mots de cette cuvée. **Prélude** est une belle entrée en matière dans l'univers «La Verde». Le début d'une grande histoire avec nos vins.

**Cépages:** 55 % Grenache, 23 % Syrah, 12 % Mourvèdre & 10 % Cinsault.

**Géologie:** Lieu-dit « La Verde » - Sol argilo-calcaire recouvert de petits galets - Alluvionnaire et terrasses glaciaires du Riss.

**Rendement:** 28 hl/ha.

**Début des vendanges:** La dégustation des baies et l'analyse des jus de raisins nous permettent de déterminer la maturité optimale pour chacun des cépages et chacune des parcelles du domaine. Les raisins sont ramassés avec le plus grand soin et triés manuellement avant d'arriver dans nos chais.

**Vinification:** Chaque îlot parcellaire et chaque cépage est vinifié séparément. La particularité du domaine est la macération très douce du raisin dans des cuves à débordement en béton brut durant 20 à 35 jours. Les températures de vinification sont contrôlées et la durée de macération est décidée au fil des dégustations en accord avec notre oenologue conseil.

**Élevage:** 14 mois en cuve béton pour conserver tout son fruité originel.

**Mise en bouteille:** au domaine. Non collé et légèrement filtré.

---

### Dégustation:



*Rouge grenat intense et brillant avec des légers reflets violacés.*



*Nez généreux révélant de subtils parfums de petits fruits rouges : groseille, framboise, fraise écrasée qui s'ouvre après aération sur des notes de violette et de garrigue.*



*La bouche est onctueuse et suave, les tanins enrobés et élégants ce qui lui permet d'être apprécié dans sa prime jeunesse. Longue finale sur des notes de cerise griotte.*

**Température de service:** Entre 16 et 18 °C.

**Potentiel de garde:** jusqu'à 5 ans.



DOMAINE DE  
**LA VERDE**  
**ÒRA**

:: A.O.P. Vacqueyras :: **Rouge** ::



**Histoire:** Sélection des plus belles parcelles du vignoble, viticulture de précision, vinification soignée, élevage long en cuve béton et en barrique neuve. Òra se veut l'égérie de l'esprit « La Verde », la quintessence de nos terroirs, l'expression de notre vignoble.

**Cépages:** 55 % Grenache, 25 % Syrah, 20 % Mourvèdre

**Géologie:** Lieu-dit « La Verde » - Sol argilo-calcaire recouvert de petits galets - Alluvionnaire et terrasses glaciaires du Riss.

**Rendement:** 26 hl/ha.

La dégustation des baies et l'analyse des jus de raisins nous permettent de déterminer la maturité optimale pour chacun des cépages et chacune des parcelles du domaine. Les raisins sont ramassés avec le plus grand soin et triés manuellement avant d'arriver dans nos chais.

**Vinification:** Macération douce et longue en cuve béton à chapeau immergé. Les Grenaches, Syrah et Mourvèdre sont vinifiés séparément pour garder leur personnalité à des températures contrôlées entre 28 et 30 °C. Une partie des Syrah et des Mourvèdre vont passer une année en barrique avant l'assemblage de la cuvée pour la mise en bouteille.

**Élevage:** 1/3 élevage en fût neuf et 2/3 élevage en cuve béton.

**Mise en bouteille:** au domaine. Non collé et légèrement filtré.

---

**Dégustation:**



*Belle robe rouge sombre, profonde.*



*Épices douces, poivre et petits fruits rouges mûrs. Notes de confiture et de vanille.*



*D'une grande complexité avec une texture suave et ronde, de beaux tannins souples.*

**Température de service:** Entre 16 et 18 °C.

**Potentiel de garde:** jusqu'à 5-7 ans.



DOMAINE DE  
**LA VERDE**

## ALPHA-OMEGA

:: A.O.P. Vacqueyras :: **Rouge** ::



**Histoire:** Cuvée haute-couture, production confidentielle. Alpha-Oméga se veut la parfaite combinaison de deux cépages, deux parcelles emblématiques du domaine et deux méthodes de vinification complémentaires. D'un côté, des Grenaches presque centenaires sur sol sableux élevés en cuve béton non revêtue pour préserver tout son fruité originel et de l'autre des vieilles Syrah de 80 ans qui prennent racine sur une partie calcaire du lieu-dit « La Verde » et qui passera 14 mois en fûts de chêne français neufs.

**Cépages:** 50 % Grenache, 50 % Syrah.

**Géologie:** Lieu-dit « La Verde » - Sol argilo-calcaire recouvert de petits galets - Alluvionnaire et terrasses glaciaires du Riss.

**Rendement:** 20 hl/ha.

La dégustation des baies et l'analyse des jus de raisins nous permettent de déterminer la maturité optimale pour chacun des cépages et chacune des parcelles du domaine. Les raisins sont ramassés avec le plus grand soin et triés manuellement avant d'arriver dans nos chais.

**Vinification:** Deux parcelles emblématiques du domaine mais diamétralement opposées en terme de sols et de style ont été sélectionnés pour l'élaboration de cette cuvée.

D'une part, 50 % de vieux Grenaches sur sol sableux qui ont été vinifiés dans des cuves en béton brut pour conserver tout son caractère.

Et de l'autre 50% de vieilles Syrah sur une zone calcaire de la propriété, élevé pendant 14 mois en fût neuf parmi les plus belles selections de chêne français.

**Élevage:** Durant 14 mois: 50% en cuve béton et 50 % en fût neuf.

**Mise en bouteille** au domaine. Non collé et légèrement filtré.

### Dégustation:



*Robe sombre et très profonde avec des nuances bleutés.*



*Petits fruits noirs, cuirs, réglisse et arômes de torréfaction et d'épices orientales. Intensité aromatique puissante.*



*Entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Expression affirmée du terroir.*

**Température de service:** Entre 16 et 18 °C.

**Potentiel de garde:** jusqu'à 8 ans.



DOMAINE DE  
**LA VERDE**

## ROYAL SUNSET

:: A.O.P. Vacqueyras :: **Rosé** ::



**Histoire:** Fraicheur, équilibre, richesse aromatique, robe pâle et élégante, Royal Sunset est élaboré dans la lignée des vins de Provence en pressurage direct et fermentation à basse température de Grenache, Cinsault, Syrah & Mourvèdre sur un terroir exceptionnel en Cru de la Vallée du Rhône. Produit confidentiel de l'appellation Vacqueyras, Royal Sunset est symbole de partage, de convivialité, de fête... Alors, place à l'apéritif !

**Cépages:** 45 % Grenache, 45 % Cinsault, 5 % Syrah & 5 % Mourvèdre.

**Géologie:** Lieu-dit « La Verde » - Sol argilo-calcaire recouvert de petits galets - Alluvionnaire et terrasses glaciaires du Riss.

**Rendement:** 35 hl/ha.

**Début des vendanges:** La dégustation des baies et l'analyse des jus de raisins nous permettent de déterminer la maturité optimale pour l'élaboration de ce rosé.

**Vinification:** Légère macération pelliculaire puis pressurage direct sous atmosphère inerte pour préserver la richesse aromatique des jus. Débourage à 6°C pendant une nuit puis fermentation alcoolique à 14°C en cuve inox. Fermentation malo-lactique non effectuée pour conserver toute la fraîcheur et les arômes primaires de Royal Sunset.

**Élevage** en cuve inox.

**Mise en bouteille** au domaine après filtration.

---

### Dégustation:



*Robe lumineuse et cristalline avec des sublimes reflets rose pâle.*



*Nez généreux et explosifs révélant des délicates notes de fruits exotiques, pêches et fraise écrasée.*



*Fraicheur, finesse et élégance. Très fruité et avec une longueur admirable en bouche, Royal Sunset va sublimer vos apéritifs et peut accompagner tout un repas sans ennuyer le palais.*

**Température de service:** Entre 8 et 10 °C.



DOMAINE DE  
**LA VERDE**

**Contact :**



**Fernand-Nicolas CAMALLONGA**  
*Ingénieur-Oenologue*

**Mail : [nicolas@laverde.fr](mailto:nicolas@laverde.fr)**

**Tel : +33 (0) 615 665 776**

**[www.laverde.fr](http://www.laverde.fr)**

**[facebook.com/laverde.fr](https://facebook.com/laverde.fr)**

**E.A.R.L. Domaine de la Verde**

**347, route du Couroulu**

**La Verde**

**84260 SARRIANS**

**Tel / Fax : +33 (0) 490 658 573**