



DOMAINE DE  
**LA VERDE**

## ALPHA-OMEGA

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



**Histoire:** Le vignoble du domaine est implanté d'un seul tenant sur le lieu-dit « La Verde » à l'Ouest de l'appellation Vacqueyras, cru de la Vallée du Rhône. Depuis 3 générations, la famille Camallonga y produit des vins au style unique, élégant et harmonieux, signature du terroir « La Verde ».

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 centenaires sur sol sableux élevés en cuve béton non revêtue pour conserver tout son fruité original 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'un côté, 50 % de vieux Grenaches presque centenaires sur un sol sableux qui ont été vinifié 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.

### Informations complémentaires

Alcool :	13.5 % vol
Acidité :	3.24 g/L
pH:	3.58
Sucre résiduel:	< 2 g/L

**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.