



**CHATEAU BALSAMINE**  
**« UN ANGE PASSE »**  
**AOP Gaillac Doux 2015**

**CÉPAGES : 100% Loin de L'Oeil**

**VIGNOBLE** : Sur les premiers coteaux de Gaillac sur sol argilo-calcaire, les vignes sont orientées Sud-Sud-est.

**TRAVAIL A LA VIGNE** : Les vignes sont engazonnées tous les rangs et sont taillées en cordon de royat ce qui permet de limiter les rendements. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés.

**VINIFICATION** :

Les vendanges en surmaturité sont réalisées à la main.

Le raisin est ensuite pressé et le jus mis au froid, en cuve inox ; pour le débouillage qui dure 24h00 à 5°C. La fermentation alcoolique se fait en barrique.

Lorsque l'équilibre sucre, acidité, arômes est atteint, la fermentation est stoppée par le froid puis par une filtration tangentielle.

**ELEVAGE** : Il est réalisé en fûts de chêne pendant 10 mois. Nous travaillons avec du chêne français et des barriques de 2 à 3 vins.

**DEGUSTATION** : La robe est jaune pâle, brillante.

Le nez est franc, complexe, avec des arômes d'abricots et de raisins secs.

L'attaque en bouche est franche, fruitée avec un bon équilibre sucre acidité. Vous serez surpris par son équilibre et sa finesse, le boisé est fondu.

Idéal en apéritif, se marie très bien avec le foie gras et surprenant avec les fromages à pâtes persillés.

**Château Balsamine (Christelle & Christophe MERLE)**

**RD4 Saint Martin de Grèzes 81600 Gaillac**

**Tel: 06.11.28.12.99/06.70.61.11.46**

**Email: [chateaubalsamine@orange.fr](mailto:chateaubalsamine@orange.fr)**

**Web : [www.chateaubalsamine.fr](http://www.chateaubalsamine.fr)**