



CHATEAU BALSAMINE
« L'ECOLE BUISSONNIERE »
AOP Gaillac Rouge 2016

CÉPAGES : 50% Duras et 50% Brauacol

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

TRAVAIL A LA VIGNE : Les vignes sont engazonnées un rang sur deux et l'autre rang est travaillé. Le duras est en taille Guyot simple, et le brauacol est en cordon de royat. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés.

VINIFICATION : Chaque cépage est vinifié séparément.

Les vendanges sont réalisées à la machine vers 4- 5 heures du matin. Elles sont déclenchées suite à la dégustation des baies. Nous cherchons à retrouver les arômes des raisins dans le vin et une maturité optimale.

Le duras est mis en cuve béton, revêtu époxy, pour la fermentation alcoolique qui va durer environ une quinzaine de jours. Ensuite nous rentrons dans une phase de macération qui dure entre 15 et 21 jours.

Le brauacol, lui, subit une macération pré fermentaire au froid de 48H00 à 10°C. Puis la fermentation alcoolique est lancée. Elle dure une quinzaine de jours. La phase de macération est beaucoup plus longue, elle dure environ 60 jours.

Pendant la macération et la fermentation, le vin est dégusté au moins tous les deux jours afin de décider du nombre de remontage par jour et afin de maîtriser l'extraction.

ELEVAGE : L'assemblage est réalisé courant janvier et le vin est élevé en cuve inox à double paroi afin de maîtriser les températures.

DEGUSTATION : La robe est foncée, brillante.

Le nez est franc, complexe, avec des arômes de fruits rouges et d'épices.

L'attaque en bouche est franche, avec des arômes de fruits rouges, cassis framboise, et sur la finale des arômes épicés notamment poivré. Le vin est fruité et gras.

Idéal pour accompagner les viandes, la charcuterie, etc...

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
Web : www.chateaubalsamine.fr