« INDIGENE EXOTIQUE »
Par Balsamine
AOP Gaillac Rouge 2015

CÉPAGES : **50% Syrah et 50% Braucol**

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 braucol et la syrah sont taillés en cordon de royat. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés. Des vendanges en verts sont réalisées afin d'avoir 4-5 grappes par souches.

VINIFICATION : Chaque cépage est vinifié séparément directement en barrique. Il s'agit d'une vinification intégrale en barrique à fond ouverts.
Les vendanges sont réalisées à la machine vers 5 heures du matin. Elles sont déclenchées suite à la dégustation des baies. Nous cherchons à retrouver les arômes des raisins, donc du cépage, dans le vin et une maturité optimale.
Après l'encuvage, les barriques sont levurées et nous réalisons 3 pigeages par jour pendant toute la durée de la fermentation alcoolique. C'est la dégustation qui va nous guider dans la diminution du nombre de pigeage.
Par la suite nous avons effectué une phase de macération sous marc de 10 jours avant le décuvage.

ELEVAGE : Le vin des différentes barriques a été assemblé puis remis en barrique (3 de 225L neuves et 1 de 500L d'un vin.). La fermentation malo-lactique se passe en barrique.
Le vin restera en barrique pendant 15 mois.

DEGUSTATION : La robe est foncée, brillante.
Le nez est franc, complexe, avec des arômes de fruits rouges, de vanille et d'épices.
L'attaque en bouche est franche, très fruitée, réglissée, mentholée. C'est ample, charnu, les tanins sont fins et enrobés. Bon équilibre entre le fruit et la matière. Bonne longueur.
Idéal pour accompagner les viandes, les gibiers, etc…

Château Balsamine (Christelle & Christophe MERLE)
RD4 Saint Martin de Grézes 81600 Gaillac
Tel: 06.11.28.12.99/06.70.61.11.46
Email: chateaubalsamine@orange.fr
Web : www.chateaubalsamine.fr