

CHATEAU BALSAMINE
« UN ANGE PASSE »
AOP Gaillac Blanc
Blanc 2023

CÉPAGES : 50% Sauvignon et 50% Mauzac

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 un rang sur deux et l'autre rang est travaillé. Le mauzac et le sauvignon sont taillés en cordon de royat. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés.

VINIFICATION : Les vendanges sont réalisées, suite à la dégustation des baies, à la machine. Chaque cépage est vinifié séparément.
Le sauvignon est vinifié avec une macération pré fermentaire de 8 h00 à 8°C. Il est ensuite pressé et mis au froid, en cuve inox ; pour le débourbage qui dure 24h00 à 5°C.
Le mauzac, lui, est directement pressé, puis mis au froid, en cuve inox, pour un débourbage de 24h00 à 5°C.
Pour chacun des cépages, la fermentation alcoolique est initiée en cuve inox, puis lorsqu'elle est bien active, le jus est mis en barrique pour poursuivre sa fermentation.

ELEVAGE : Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé, sur lies, en barrique pendant 8 mois. Un batonnage est réalisé toute les semaines afin de remettre les lies en suspension.
Les barriques utilisées sont des barriques de 3 vins. L'objectif étant d'apporter du gras tout en respectant un équilibre entre le fruit et le bois.

DEGUSTATION : La robe est claire et brillante.
Le nez est franc, complexe, avec des arômes de pêche blanche légèrement vanillé et un côté noisette.
La bouche est franche avec une attaque en bouche côté agrumes (provenant du sauvignon), le mauzac prend le relais en fin de bouche avec des notes d'abricots le tout enrobé par du gras et un côté légèrement boisé bien fondu.
Bon volume en bouche et bonne longueur.
Se déguste très bien avec des huîtres mais aussi sur les poissons en sauce et les viandes blanches. Idéal sur les fromages à pâtes durs (Comté, Cantal…)

CHATEAU Balsamine
VINS DE GAILLAC

Christelle & Christophe MERLE
365 chemin de Téoulet 81600 Gaillac France
Tel: +33 6.11.28.12.99/+33 6.70.61.11.46
Email: chateaubalsamine@orange.fr
Web : www.chateaubalsamine.fr

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE