



**CHATEAU BALSAMINE**  
**« DOUX MÛR-MÛR »**  
**AOP Gaillac Doux 2015**

**CÉPAGES : 100% Loin de L'Oeil**

**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 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 débourbage qui dure 24h00 à 5°C. La fermentation alcoolique est initiée en cuve inox, puis lorsqu'elle est bien active, le jus est mis en barrique pour poursuivre sa fermentation.

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 8 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 de coings, de tilleul et de miel.

L'attaque en bouche est franche, fruitée avec un bon équilibre sucre acidité. Le vin est porté par sa fraîcheur et sa rondeur.

Idéal en apéritif, se marie très bien avec le fois gras mais aussi avec les viandes blanches et 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)**