

CHATEAU BALSAMINE
« DOUX MÛR-MÛR »
AOP Gaillac Doux 2024

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 débourbage qui dure 24h00 à 5°C.
La fermentation alcoolique se passe en cuve inox.
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 cuve inox pendant 6 mois.

DEGUSTATION : La robe est jaune très pâle, brillante.
Le nez surprend par sa forme élégante de fruit : abricot, ananas, agrumes, doublée d'une pointe minérale.
Rond à velouté en bouche, il est tout aussi croquant de fruits frais et laisse une agréable finale de guimauve, bonbon acidulé. Bel équilibre de moelleux sans être entêtant.

Il accompagnera l'apéritif, les fromages persillés (bleus, roquefort), les tartes tatin caramélisées,…
Servir à 8-10°C.

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