

CHATEAU BALSAMINE
« L'ECOLE BUISSONNIERE »
AOP Gaillac Blanc 2025

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 est en taille Guyot simple, et le Sauvignon est 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.
Ensuite, la fermentation alcoolique est lancée.

ELEVAGE : Après la fermentation alcoolique, nous procédons à l'assemblage du Sauvignon et du Mauzac pour réaliser un élevage en cuve inox.

DEGUSTATION : La robe est claire et brillante.
Le nez est franc, complexe, avec des arômes de pêche blanche.
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 de pomme, poire le tout enrobé par du gras.
Bon volume en bouche et bonne longueur.
Se déguste très bien en apéritif, avec des fruits de mer, des viandes blanches et du fromage de chèvre…

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 •