

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

CÉPAGES : 1/3 Duras, 1/3 Syrah et 1/3 Braucol

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 duras est en taille Guyot simple, et le braucol et la syrah sont en cordon de royat. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés.

VINIFICATION : Les vendanges sont réalisées à la machine vers 4- 5 heures du matin. Elles sont déclenchées suite à la dégustation des baies. Nous cherchons à retrouver les arômes des raisins dans le vin et une maturité optimale.
Nous remplissons les cuves pour le rouge et nous laissons macérer. Puis lorsque la couleur que nous recherchons est atteinte (de quelques heures à 24 heures, en fonction des cépages) nous saignons la cuve. Le jus est placé en cuve inox et mis au froid (5°C)pour un débourbage de 24h00.
Après soutirage, la fermentation alcoolique est lancée.

ELEVAGE : Il est réalisé en cuve inox.

DEGUSTATION : La robe est rose pâle et brillante.
Le nez est franc, complexe, avec des arômes de fruits rouges.
La bouche est franche avec une attaque sur la fraise écrasée, le tout porté par une bonne rondeur et une pointe acidulé.
Bon volume en bouche et bonne longueur.
Se déguste très bien en apéritif, avec de la charcuterie, des grillades, de la viande blanche…

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