

CHATEAU BALSAMINE
« EPHEMERE »
AOP Gaillac Rouge 2025

CÉPAGES : **100% 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 braucol est en taille guyot simple. 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.
Le braucol est mis en cuve béton, revêtu époxy, pour une fermentation alcoolique semi carbonique qui va durer 5 jours. Tous les jours, nous avons réalisé 3 pigeages manuels pour une extraction douce.
Suite à la fermentation malo-lactique, le vin a été élevé **5 mois en amphores**.

DEGUSTATION :
D'une belle robe rouge violacé, ce vin présente des notes épicées, fruitées types fruits rouges, framboise, cassis…Rond, souple à réglissé, il est tout aussi fruité et agréable en bouche.
Jeune et croquant, charnu et fruité, il va en surprendre plus d'un…palais !!

Idéal pour accompagner l'apéritif, ou sur des charcuteries, grillades, viandes blanches.
Il pourra sublimer une pintade.
Servir à 14-15°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