



CHATEAU BALSAMINE
« EPHEMERE »
AOP Gaillac Rouge 2019
Sans Sulfite Ajouté

CÉPAGES : 100% Duras

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 un rang sur deux et l'autre rang est travaillé. Le duras est en taille 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.

Le duras est mis en cuve béton, revêtu époxy, pour une fermentation alcoolique semi carbonique qui va durer 6 jours. Tous les jours, nous avons réalisé 3 pigeages manuels pour une extraction douce.

Ensuite, nous avons assemblé le vin de goutte avec le vin de presse.

Suite à la fermentation malo lactique, le vin est mis en bouteille.

Il est produit sans aucun ajout de sulfite.

DEGUSTATION :

D'une belle robe rouge pourpre soutenue aux reflets violacés, ce vin annonce la couleur : les notes fruitées, réglissées, épicées, poivrées et fruits rouges frais s'expriment d'entrée de nez...et se révèlent en bouche dans une ampleur réglissée, portée par des notes aromatiques très fraîches, doublée de zan et de violette !!

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.



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

