



« FRIANDISEROSE »
Rosé Doux
Vin de France Rosé

CÉPAGES : 100% Merlot

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 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 sur maturité** sont réalisées à la machine tôt le matin.

Ce rosé est un rosé de saignée.

La fermentation alcoolique se fait en barrique de chêne français et elle est stoppée par le froid puis par un mutage au SO2.

ELEVAGE : Il est réalisé en fûts de chêne et en bonbonnes de verre pendant 4 mois.

DEGUSTATION : La robe est rose soutenue, brillante.

Le nez est franc, complexe, avec des arômes de fruits rouges, cerises, griottes.

L'attaque en bouche est franche, fruitée (fruits rouges et bonbons).

Idéal en apéritif, se marie très bien avec le foie gras et le chocolat, sans oublier les desserts aux fruits rouges.

Château Balsamine (Christelle & Christophe MERLE)

RD4 Saint Martin de Grèzes 81600 Gaillac

Tel: 06.11.28.12.99/06.70.61.11.46

Email: chateaubalsamine@orange.fr

Web : www.chateaubalsamine.fr