

« L' INDIGENE »
Par BALSAMINE
IGP Comté Tolosan 2023

CÉPAGES : **100% Viognier**

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. La parcelle est conduite en guyot simple avec des travaux en verts tels que le dédoublage et des vendanges en vert.

VINIFICATION : Les vendanges sont réalisées à la machine le matin de bonne heure (5 heures).
Puis le raisin est pressé. Le jus est mis en cuve à 5°C pour un débourbage de 48 heures.
Par la suite, il est mis en barrique (barrique de 500L et 225L) où il est levuré pour la fermentation alcoolique.
A la fin de celle-ci le vin est soutiré puis remis en barrique pour l'élevage.

ELEVAGE : Il se fait en barrique quelques mois avec quelques batonnages. C'est la dégustation qui nous guide car nous voulons un produit avec de la fraicheur.

DEGUSTATION : Ce vin présente une belle robe jaune pâle aux reflets verdâtres et brillants.
Le nez fin et élégant s'exprime par des notes florales (fleurs blanches), doublées de notes fruitées (litchies, abricot, citron vert) lui donnant une belle fraicheur.
En bouche : une explosion de fruits ! Des notes d'agrumes, fruitées acidulées supportées par une belle ampleur lui donnant tenue et persistance. C'est un vin qui fait saliver.
.
Idéal pour accompagner les poissons, crustacées, fromages frais, etc…

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