



**CHATEAU BALSAMINE**  
**« UN ANGE PASSE »**  
**AOP Gaillac Méthode Ancestrale**

**CÉPAGES : 100% Mauzac**

**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 taille guyot simplé. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés.

**VENDANGES** : Manuelle en caissettes

**VINIFICATION** : Les caissettes sont vidées dans un tapis pour aller jusqu'au pressoir. Le pressurage se fait grappes entières. Il est suivi d'un débourbage de 48Heures à 5°C. Puis la fermentation est lancée sur le jus clair et elle va durer de 3 semaines à 1 mois à une température de 10°C. Plus elle sera longue, plus on prépare notre vin pour avoir des bulles fines. L'arrêt de la fermentation se fait lorsqu'il reste entre 30-35 G/L de sucre résiduels, en descendant la cuve à 0°C. Ensuite une filtration tangentielle sera réalisée avant la prise de mousse.

**PRISE DE MOUSSE** : Elle se fait en bouteille avec un ajout de levures et la deuxième fermentation alcoolique va se faire sur les 30-35 G/L de sucre restant donc sur les sucres naturels du raisin.

**DEGORGEMENT** : Il se fait lorsque l'équilibre entre la sucrosité et le gaz est atteint. Pour cela nous dégustons régulièrement le produit. La quantité de sucres résiduels restant est de 15 G/L. C'est donc un effervescent extra dry.

**DEGUSTATION** : Ce vin exprime les arômes de pomme et de poire liés à la typicité du Mauzac. Son équilibre sucre, acidité, gaz en fait un produit fin et léger que l'on peut servir à l'apéritif, en dessert mais il accompagnera également tout un repas.



**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](mailto:chateaubalsamine@orange.fr)**  
**Web : [www.chateaubalsamine.fr](http://www.chateaubalsamine.fr)**

