

CHATEAU BALSAMINE
« UN ANGE PASSE »
AOP Gaillac Rouge 2024

CÉPAGES : **50% Braucol et 50% Syrah**

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 syrah et le braucol sont taillés en cordon de royat ce qui permet de limiter les rendements. Les traitements sont réalisés la nuit et de façon raisonnés.

VINIFICATION : Chaque cépage est vinifié séparément.
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 et la syrah subissent une macération pré fermentaire au froid de 48H00 à 10°C. Puis la fermentation alcoolique est lancée. Elle dure une quinzaine de jours. La phase de macération peut durée jusqu'à 60 jours.
Pendant la macération et la fermentation, le vin est dégusté au moins tous les deux jours afin de décider du nombre de remontage par jour et afin de maitriser l'extraction.

ELEVAGE : L'assemblage est réalisé courant septembre et le vin est élevé en fûts de chêne pendant 8 mois. Nous travaillons avec du chêne français et des barriques de 2 à 3 vins.

DEGUSTATION : La robe est foncée, brillante.
Le nez est franc, complexe, avec des arômes de violettes et de poivre.
L'attaque en bouche est franche, fruitée, aux notes douceâtres caramélisées presque chocolaté. Le vin est porté par ses arômes plus que par sa structure tannique.
Idéal pour accompagner les viandes rouges et le gibier.

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