



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

BARATHYM ROSÉ

AOP Languedoc



LE VIGNOBLE

MODE DE CULTURE : viticulture raisonnée

TERROIR : une cuvée issue de nos parcelles situées au village dans la plaine d'Aumelas et des vignes aux alentours sur un sol argilo-calcaire.

RENDEMENT : 45 hecto/hectare

CÉPAGES : 80% Grenache noir et 20% Carignan

LA CAVE

VENDANGE : à la machine

VINIFICATION : rosé de saigné avec une macération courte de 2 à 3 heures. Puis le jus est débourbé à froid et départ de la fermentation alcoolique avec un contrôle des températures.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve

LA DÉGUSTATION

ROBE : saumonée et brillante

NEZ : intense de pêche, pamplemousse et framboise.

BOUCHE : belle amplitude et une richesse aromatique complexe avec une pointe de minéralité.

GARDE : à déguster sur la jeunesse (jusqu'à 2 ans).

ACCORD METS & VINS : apéritif, rilette de poisson, tapenade et crevettes.

Château Bas d'Aumelas - 34230 AUMELAS
contact@chateaubasaumelas.fr - 04.30.40.60.29

