



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

BARATHYM BLANC

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 : 40 hecto/hectare

CÉPAGES : 90% Grenache blanc et 10% Vermentino

LA CAVE

VENDANGE : à la machine

VINIFICATION : classique avec pressurage direct, débourage à froid fermentation alcoolique avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve

LA DÉGUSTATION

ROBE : citrons pâle avec des reflets jaune or

NEZ : notes de fleur d'accacia

BOUCHE : belle vivacité touches d'agrumes et de fruits comme la pêche et la poire.

GARDE : à déguster sur la jeunesse (jusqu'à 5 ans).

ACCORD METS & VINS : velouté d'asperge, fruits de mers, légumes à la plancha.

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

