



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

# BARATHYM EFFERVESCENT

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** : pressurage puis débouillage à froid. Première fermentation alcoolique en cuve avec un contrôle des températures. Prise de mousse à partir de la méthode traditionnelle avec une deuxième fermentation en bouteille. La base de ce vin est notre Barathym Blanc.

**ÉLEVAGE** : 9 mois sur lattes.

**DOSAGE** : 6 g/l de sucre

## LA DÉGUSTATION

---

**ROBE** : dorée animée d'une fine effervescence

**NEZ** : arômes de pêche blanche, jasmin et amandes douces

**BOUCHE** : équilibrée où se mêlent fraîcheur et finesse avec une belle longueur

**GARDE** : à déguster jeune (2 ans).

**ACCORD METS & VINS** : apéritif, fruits de mer, tomme de brebis

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

