



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 débourage 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

