



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

BARATHYM ROUGE

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 : 35 hecto/hectare

CÉPAGES : 70% Grenache noir et 30% Carignan

LA CAVE

VENDANGE : éraflée et foulée

VINIFICATION : classique avec une macération de 3 semaines en cuve avec pigeages et remontages journaliers.

ÉLEVAGE : 8 mois en cuve

LA DÉGUSTATION

ROBE : pourpre avec des reflets grenats

NEZ : complexe aux notes de fruits rouges mûrs et végétales de garrigues

BOUCHE : gourmande sur des notes de fruits croquants (mûrs, myrtilles).

Un vin léger avec une belle fraîcheur.

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

ACCORD METS & VINS : blanquette de veau, volaille, rôti de boeuf.

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

