



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

CHÂTEAU BAS ROSÉ

AOP Languedoc



LE VIGNOBLE

MODE DE CULTURE : agriculture biologique

TERROIR : 3 ha sur le Causse D'Aumelas à 300m d'altitude (amplitude thermique favorisant la maturation phénolique). Coteaux argilo-calcaire et grès peu fertile où s'alternent grès diacalse et couche d'argile permettant une bonne gestion hydrique nécessaire dans ce contexte climatique sec. Ebourgeonnage et vendange en vert.

RENDEMENT : 25 hecto/hectare

CÉPAGES : 70% Grenache noir et 30% Syrah

LA CAVE

VENDANGE : les vendanges sont manuelles pour un premier tri sur la parcelle et respecter au mieux les baies.

VINIFICATION : rosé de saignée avec une macération pelliculaire de 3h. Puis débourage à froid et fermentation alcoolique avec pilotage des températures.

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve

LA DÉGUSTATION

ROBE : pâle

NEZ : notes fraîches et friandes de framboises

BOUCHE : belle vivacité équilibrée par une structure aromatique

GARDE : à déguster jeune (2 ans).

ACCORD METS & VINS : grillades, légumes cuits à la plancha



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

