



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

CHÂTEAU BAS ROUGE

AOP Languedoc Grès-de-Montpellier



LE VIGNOBLE

MODE DE CULTURE : agriculture biologique

TERROIR : 10 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 diaclasé et couche d'argile permettant la gestion hydrique nécessaire dans ce contexte climatique sec.

RENDEMENT : 30 hecto/hectare

CÉPAGES : 70% Grenache noir et 25% Syrah et 5% Mourvèdre

LA CAVE

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

VINIFICATION : vinification en cépages séparés, puis longue macération de 4 semaines.

ÉLEVAGE : vieillissement de 8 mois en cuve pour le Grenache et le Mourvèdre. La Syrah est élevée en fûts de chêne français, ponctuée de bâtonnages sur lies fines. Ce type d'élevage permet de conserver le fruité du Grenache, le corps du Mourvèdre tandis que les fûts apportent complexité et longueur à la Syrah.

LA DÉGUSTATION

ROBE : prune à la brillance marquée

NEZ : complexe, concentré et riche ; il évoque des notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse.

BOUCHE : l'attaque est ample et équilibrée, marquée par des tanins d'une grande finesse.

GARDE : à déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans) ou sur les arômes d'évolution (10 ans et plus).

ACCORD METS & VINS : magret de canard, épaule d'agneau, bavette à l'échalotte.



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

