



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

ÉGÉRIE ROUGE

AOP Languedoc Grès de Montpellier



LE VIGNOBLE

MODE DE CULTURE : agriculture biologique

TERROIR : 1 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 une bonne gestion hydrique nécessaire dans ce contexte climatique sec.

RENDEMENT : ébourgeonnage et vendange en vert, pour limiter les rendements à 18 hecto/hectare.

CÉPAGES : 90% Syrah et 10% Grenache noir

LA CAVE

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

VINIFICATION : la vendange entière est éraflée, foulée puis vinifiée. Une durée de macération de 35 jours est réalisée afin d'optimiser l'extraction du potentiel de la matière première. Fermentation alcoolique avec un contrôle des températures.

ÉLEVAGE : 20 mois en demi-muids Stockinger.

LA DÉGUSTATION

ROBE : intense aux reflets violets

NEZ : complexe, concentré et riche ; il évoque des notes épicées et balsamiques.

BOUCHE : 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 : viande rouges, gibier, rôtie de boeuf.

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

