



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

FRÈRE SAUVAGE ROUGE

SANS SULFITES AJOUTÉS

Vin de France



LE VIGNOBLE

MODE DE CULTURE : en conversion agriculture biologique

TERROIR : parcelles situées sur le causse d'Aumelas à 300m d'altitude sur un sol argilo-calcaire. Aucun insecticide, herbicide et faible travail du sol.

RENDEMENT : 30 hecto/hectare

CÉPAGES : 1/3 de Grenache noir, 1/3 de Syrah et 1/3 de Merlot

LA CAVE

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

VINIFICATION : vinification en cépages séparés avec une macération de 4 semaines avec remontages et pigeages. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes et un contrôle des températures.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve.

Aucun intrant n'est ajouté dans ce vin notamment des sulfites.

LA DÉGUSTATION

ROBE : intense aux reflets violets

NEZ : complexe de fruits noirs, sous bois et violettes.

BOUCHE : vin équilibré avec des tanins souples et une belle fraîcheur, des notes de fruits noirs.

GARDE : un vin sans sulfites ajoutés est à déguster jeune (2 à 3 ans).

ACCORD METS & VINS : magret de canard, entrecôte grillée, tomates provençales.

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

