



D'ALBENAS

— À BON AILE BON VENT —

PERDREAU MERLOT

Vin de France



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

RENDEMENT : 45 hecto/hectare

CÉPAGES : 85% Merlot et 15% Grenache noir

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 avec macération de 2 à 3 jours. Fermentation alcoolique avec les levures indigènes à basse température.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve

LA DÉGUSTATION

ROBE : rouge grenat

NEZ : arôme gourmand de fruits rouges

BOUCHE : l'attaque est franche et vive

GARDE : à déguster jeune sur les arômes fruités (3 à 4 ans)

ACCORD METS & VINS : Brochette de boeuf grillé, parmentier de canard, aubergine à la parmesane, tarte aux légumes confits

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

