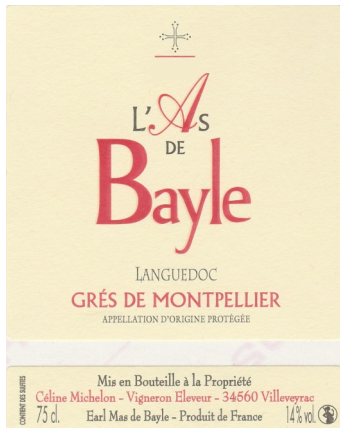




MAS
DE
Bayle



**AS DE BAYLE
GRÉS DE MONTPELLIER**

- LE TERROIR :** Coteaux argilo calcaires, orientés au sud, sud/est. Climat soumis à des influences très partagées, océaniques et méditerranéennes, sous les vents de la vallée du Rhône ou les précipitations des Pyrénées. Maturités plus tardives en moyenne que dans le reste de la zone, mais très abouties.
- LES VIGNES :** Vignoble renouvelé depuis 1985. Itinéraire technique classique, avec travail du sol et traitements raisonnés. Conduite en double cordon de Royat, taille courte et palissage. Rendement maîtrisé de 30 hl/ha.
- LA VINIFICATION :** Cuve de fermentation, en béton ou acier revêtu. Raisin égrappé, vinifié par cépage et par qualité. Remontage quotidien, accompagné d'un pigeage manuel. Délestage en milieu de fermentation. Macération de 14 jours pour le Grenache, 28 pour la Syrah. Assemblage après fermentation malolactique.
- L'ASSEMBLAGE :** 60% Syrah, 40% Grenache.
- LE VIN :** couleur très intense. nez de fruits mûrs, cassis, chocolat, fumé. En bouche, très en rondeur et en velouté. Tanins puissants et fondus. Très grande persistance aromatique. Garde 10 ans.
- ACCORD MET/VIN :** Servir chambré avec un roti de sanglier, un magret de canard à l'orange, un tajine d'agneau.



Céline Michelon, vigneronne
Mas de Bayle
34560 Villeveyrac
Tel : 00 33 (0)4 67 78 06 11
contact@masdebayle.com
www.masdebayle.com

Membre du périmètre
Terr'avenir
certifié ISO 14001
2012