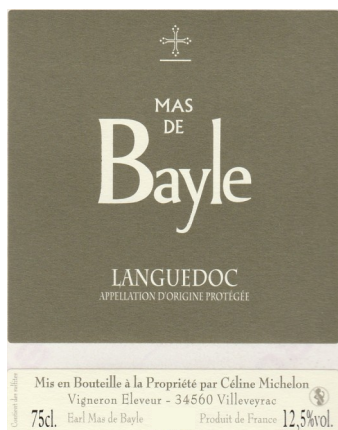




MAS
DE
Bayle

LANGUEDOC
BLANC



- LE TERROIR :** Coteaux argilo calcaires, orientés au sud, sud/est. Climat soumis à des influences très partagées, 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 :** Parcelle plantée en 2006. Itinéraire technique classique, avec travail du sol et traitements raisonnés. Conduite en double cordon de Royat, taille courte et palissage. Vendanges mécaniques. Eraflage total. Rendement maîtrisé de 25 hl/ha.
- L'ASSEMBLAGE :** 40 % Grenache, 30% Roussane, 30% Vermentino. Les trois cépages sont plantés, travaillés, récoltés et vinifiés ensemble.
- LA VINIFICATION :** Cuve de fermentation, en béton ou acier revêtu. Pressurage direct. Débourage à 9°C pendant 48 heures. Fermentation thermorégulée par drapeau à 18 °C. Aération à mi fermentation. Pas de fermentation malolactique.
- DEGUSTATION :** Nez de fruits blancs. Attaque vive. Bonne longueur en bouche avec une finale très ronde. A déguster à l'apéritif, accompagné d'une dorade grillée, avec des coquillages...

Céline Michelin, 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