



CUVÉE TRADITION LANGUEDOC ROUGE



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:

Vignoble renouvelé depuis 1985.
Traitements raisonnés et travail du sol.
Conduite en double cordon de Royat, taille courte et palissage.
Rendement maîtrisé de 50 hl/ha.

LA VINIFICATION :

Cuve de fermentation, en béton ou acier revêtu.
Raisin égrappé, vinifié par cépage et par qualité.
Fermentation thermorégulée à 27/28° C.
Remontage quotidien, accompagné d'un pigeage manuel.
Délestage en milieu de fermentation.
Assemblages après fermentation malolactique.

L'ASSEMBLAGE :

33% Grenache, 34% Syrah, 33% Carignan.

DÉGUSTATION :

Rouge sombre, dense.
Nez encore jeune, fruitée, mûre, nuances de pruneaux.
En bouche, attaque souple, douce, fondue, sur de légères notes épicées. Tanins puissants sur la longueur. Beau potentiel et beau bouquet.

ACCORD MET/VIN :

Servir chambré avec un rôti de bœuf saignant aux petits légumes, un poulet rôti, des lasagnes maisons



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