




 MAS
 DE
Bayle

UNE FILLE DANS LES VIGNES 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. Elevage d'un an en fût de chêne français neuf.

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

 certifié ISO 14001
 2012