

BALLADE EN STRAMINER

Domaine de Bachellery

Pays d'Oc IGP Blanc

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges en surmaturation. Très haute protection des raisins contre toute oxydation, dès leur cueillette et lors de leur transport dans la cave. Vendange de nuit, à température fraîche. Table de tri mécanique, pressurage direct sous ambiance CO². Stabulation 12 heures et débourageage immédiat à 8°, sélection des jus limpides et blancs seulement. Fermentation provoquée par addition de levures sélectionnées, en cuve inox, sous contrôle des températures permanent. La fermentation est arrêtée, après dégustation, entre 13° et 14° d'alcool acquis pour conserver un taux de sucre résiduel non fermenté.

Titre alcoolique : 14 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Belle robe brillante, or pâle aux reflets verts.

Nez sur le chutney de mangue, l'orange confite.

Bouche pleine, fraîche, en parfait équilibre. Un Gewurztraminer du soleil. Beau potentiel de garde: dégusté jeune (dans les 3 ans suivant la récolte), dominante des notes de fleurs. Au-delà, prédominance de notes de fruits exotiques confits.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat.

Délicieux à l'apéritif, ou en entrée sur du foie gras, sur les coquilles et jacques à la crème, et aussi les recettes "sucré-salé", le roquefort, sans oublier le chocolat... Servir frais, entre 9 et 11°.

