

BALLADE POUR MISTRAL

Domaine de Bachellery

Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Cuvée constituée de différents cépages : Syrah, Grenache, Pinot noir, Tempranillo, Mourvèdre, Carignan.

Les travaux sur les vignes ont été exécutés à la main tout au long de l'année : taille, ébourgeonnage, éclaircissage, vendange en vert pour les vignes les plus jeunes. La vendange manuelle a été faite en deux passages avec sélection visuelle des grappes et élimination de celles dont la maturité ou l'état sanitaire n'était pas parfait. Les raisins ont été amenés entiers en cuve, sans aucune intervention mécanique, pour une fermentation de 25 jours. Le pressurage s'est fait pour partie avec un pressoir manuel, après décuvage manuel également.

Les vins ont été mis en fûts de 300 à 500 litres neufs (chêne français) pour un élevage de 12 mois au minimum.

Collage. Pas de filtration.

Titre alcoolique : 14,5%.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Robe d'un beau rouge sombre, profond, brillant

Nez complexe sur les petits fruits noirs surmûris, la coco, le tabac gris, des notes méditerranéennes de laurier et d'épices.

Bouche charnue, dense, équilibrée, aux tannins serrés, élégants. Attaque chaleureuse, gourmande, sur les fruits, avec des notes de café, de chocolat, et dominée par les épices dans la longueur (régλισse, vanille). Joli vin moderne, expressif, très « rhodanien ».

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.

A cuvée particulière, soin particulier : n'hésitez pas à ouvrir vos bouteilles un bon moment (si possible 3 heures) avant la dégustation. Et servez-la de préférence en carafe, légèrement rafraîchie (autour de 18°)

Vin élégant, au beau potentiel de garde. Accompagnera parfaitement les viandes rouges, les gibiers, le gigot d'agneau, les tourtes à la viande.

