



CHATEAU BAS ROUGE 2020

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



Cépages : Syrah 70%, Grenache 25 %, Cabernet Sauvignon 5%

Sol : Argilo limoneux , substrat calcaire

Mode de culture :

Vignes palissées et taillées en double cordon de Royat

Enherbement un rang sur deux

Vignes en agriculture biologique

Vinification : Vin biologique. Après les vendanges, les raisins sont amenés à la cave et sont égrappés, foulés, puis fermentation alcoolique à froid (22 à 25°C), trois semaines de cuvaison, puis le vin fait sa fermentation malolactique, et est élevé avant la mise en bouteille.

Dégustation : Couleur rouge profond, avec une excellente intensité. Au bouquet, des notes épicées, de cèdre et de menthe viennent élargir la myrtille de la Syrah mûre. Le début de bouche est doux, avec un milieu de bouche souple et puissant qui évolue vers une finale ronde, moelleuse et très fruitée.

Accord mets et vins : Epaule d'agneau confite aux aubergines.

Degré alcoolique :14.5°

CHÂTEAU BAS – ROUTE DE CAZAN 13116 VERNEGUES PROVENCE – 04 90 59 13 16
– commercial@chateaubas.com

CHÂTEAU
BAS
VIN DE PROVENCE