

CHATEAU DES BAUMELLES ROSE 2009

- **PRODUCTION** : 14000 bouteilles.
- **CEPAGES** : Mourvèdre 45 %
Cinsault 31 %
Grenache 24 %
- **TERROIR** : Marno argileux, exposition Est.
Terroir aménagé en restanques.
- **AGE MOYEN DES VIGNES** : 21 ans.
- **RENDEMENT** : 30 hl/ha.
- **DATE DES VENDANGES** : du 1^{er} au 18 septembre 2009.
- **METHODE DE CULTURE** : Depuis la reprise de l'exploitation du domaine en 1998 nous appliquons une méthode de culture traditionnelle biologique bannissant les produits chimiques de synthèse (phytosanitaires et engrais), impliquant travail du sol et utilisation de traitements uniquement à base de cuivre et de soufre ainsi que des apports en matière organique animale.
- **METHODE DE VINIFICATION** : Vendange manuelle avec deux tris successifs.
Utilisation d'un pressoir pneumatique.
Thermorégulation 18-20°C.
Pas de levurage.
Fermentation malo-lactique bloquée.