

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## DOMAINE DE BACHELLERY

### Ballade pour Mistral

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** Syrah 40%, Grenache 20%, Pinot noir 15%,  
Tempranillo 5%, Mourvèdre 5%, Carignan 5%

**Millésime :** 2016

**Prix public indicatif au caveau :** 20,80€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Les raisins ont été amenés entiers en cuve, sans aucune intervention mécanique, pour une fermentation de 25 jours. Le pressurage s'est fait avec un pressoir manuel, après décuvage manuel. Les vins ont été mis en fûts de 300 à 500 l, neufs (chêne français), pour un élevage de 12 mois au minimum. Collage. Pas de filtration.

**Rendement :** 35 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 5 000

**Élevage :** Barrique

**Degré d'alcool :** 14,5%

#### DÉGUSTATION

**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 tanins serrés, élégants. Attaque chaleureuse, gourmande, sur les fruits, avec des notes de café, de chocolat, et dominée par les épices dans la longueur (réglisse, vanille). Joli vin moderne, expressif.

#### SERVICE

**Température :** 16/18°C

**Accords mets et vins :** Viandes rouges grillées ou braisées, civet de sanglier aux pruneaux, plateau de fromages.

**Conditionnement :** 75 cl



DOMAINE DE BACHELLERY - Château de Mus, route de Réals - 34490 MURVIEL-LÈS-BEZIERS  
+33 (0)4 67 62 36 15 - commercial@julien.vin - www.bachelery.com