



MAS  
DE  
**Bayle**

LANGUEDOC  
ROSÉ



LE TERROIR :

Coteaux argilo calcaires, orientés au sud, sud/est.  
Climat soumis à des influences très partagées, sous les vents de la vallée du Rhône ou les précipitations des Pyrénées.  
Maturités plus tardives en moyenne que dans le reste de la zone, mais très abouties.

LES VIGNES :

Vignoble renouvelé depuis 1985.  
Itinéraire technique classique, avec travail du sol et traitements raisonnés.  
Conduite en double cordon de Royat, taille courte et palissage.  
Rendement maîtrisé de 40 hl/ha.

L'ASSEMBLAGE :

35% Cinsault, 55 % Grenache, 10% Syrah.

LA VINIFICATION :

Cuve de fermentation, en béton ou acier revêtu.  
Rosé de presse.  
Débourbage à 9°C pendant 48 heures.  
Fermentation thermorégulée par drapeau à 18 °C.  
Aération à mi fermentation.  
Pas de fermentation malolactique.

DEGUSTATION :

Nez soutenu d'agrumes. Bonne longueur en bouche avec une finale très ronde.  
A déguster à l'apéritif ou accompagné de viande blanche.



Céline Michelon, vigneronne  
Mas de Bayle  
34560 Villeveyrac  
Tel : 00 33 (0)4 67 78 06 11  
contact@masdebayle.com  
www.masdebayle.com

Membre du périmètre  
**Terr'avenir**  
certifié ISO 14001  
2012