

VIN DE PAYS DES  
COLLINES DE LA MOURE

2002

MAS  
DE  
**BAYLE**

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
CELINE MICHELON VIGNERON  
EARL MAS DE BAYLE 34560 VILLEVEYRAC  
PRODUIT DE FRANCE

12,5% vol.

750 ml



MAS  
DE  
**Bayle**

VIN DE PAYS  
DES  
COLLINES DE LA MOURE

LE TERROIR :

Bas de 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.  
Traitements raisonnés et travail du sol.  
Conduite en guyot simple et palissage.  
Rendement maîtrisé de 55 hl/ha.

L'ASSEMBLAGE :

30% Grenache, 40% Syrah, 30% Carignan

LA VINIFICATION : Cuve de fermentation, en béton ou acier revêtu.

Raisin égrappé, vinifié par cépage et par qualité.  
Fermentation thermorégulée à 27/28° C.  
Remontage quotidien, accompagné d'un pigeage manuel.  
Délestage en milieu de fermentation.  
Assemblages après fermentation malolactique.

DEGUSTATION :

Belle couleur rouge rubis, reflets violette. Nez fruité, de  
petits fruits rouges. Attaque vive se prolongeant sur des  
arômes de garrigue.  
Potentiel de garde de 2/3 ans.  
A boire un peu frais, à l'apéritif, ou avec une salade com-  
posée aux gésiers. .



Céline Michelin, 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