

**Domaine de Babio**  
**ROUGE**  
**AOC Minervois**  
**2004**

**FICHE TECHNIQUE**

*Rouge vinifié en macération traditionnelle*

**CEPAGES** : Grenache noir (50%) sur coteaux calcaires  
Carignan (25%) sur terroirs argilo-sableux type grès  
Syrah (25%) sur terroirs calcaires

**RENDEMENT** : de 25 à 35 hL/ha

**ELABORATION** : vendange manuelle avec tri à la vigne sur carignan et grenache  
vendange machine sur syrah  
égrappage et foulage  
macération traditionnelle de 20 jours entre 24 et 28 °C  
séparation des presses à 1.5 bar  
élevage en cuve résine à chapeau flottant  
collage léger (blanc d'oeuf)  
vin légèrement filtré

**CONDITIONNEMENT** : en bouteilles de 75 cl et en cartons de 6 bouteilles couchées

**A LA DÉGUSTATION** : belle robe rouge vif, brillante et soutenue  
nez intense de fruits compotés, d'épices avec des notes de caramel  
en bouche, souple à l'attaque puis ample, rond, gras, avec des tanins présents, vin bien équilibré, bonne longueur, potentiel de garde de 2 ans environ, à son optimum

**CONSEIL DE DEGUSTATION** : consommer à 18 °C, sur des viandes en sauces ou gibier  
ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir

