



CHATEAU LA BASTIDE

Astrosa

AOP

Corbières

Rosé



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

Exposition Sud/ Sud-Ouest, protégée des vents dominants par les massifs forestiers.

Cépages

SYRAH : 60%

GRENACHE : 40 %

Âge moyen : 30 ans

Rendements moyens : 40 Hl / Ha



Vinification

Les raisins sont cueillis à l'optimum de maturité puis égrappés et pressurés. Le jus est vinifié après une phase de débordage de 3 à 5 jours à 7°. Ensuite, entre 10°-12°, début de fermentation qui va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 16°-18°.

Après 4 mois d'élevage en cuves, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2µ). La mise en bouteille est faite en une seule fois avant le printemps.



Notes de dégustation

Robe au couleurs de framboise.

Nez épice et gourmand.

Tanins soyeux et mûrs.

Arômes de fruits rouges (framboise, fraise) et bonbon anglais.

Belle longueur enveloppante.



Accords

Servir frais, en apéritif ou pour accompagner les viandes blanches, les grillades ou pour les plats en sauces de saison.



Concours
Général Agricole
de Paris 2018



Concours Interprofessionnel
des Vins de Corbières 2021