CHATEAU LA BASTIDE

Istoria 1770

AOP
Corbières
Rouge

Terroir
Terrasses argilo-calcaires du quaternaire avec gros galets roulés.
Exposition Sud/ Sud-Ouest.

Cépages
SYRAH : 70 %
GRENACHE : 20 %
MOURVEDRE : 10 %
Âge moyen : 50 ans
Rendements moyens : 15 Hl / Ha

Vinification
Après une sélection soignée des parcelles, vient la sélection des rangs de vigne. Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont ramassés et triés grains par grains. Encuvage après foulage.
Température de vinification de 23-25° maximum pendant deux à trois semaines. Ecoulage en fonction de la dégustation.
Elevage durant douze mois en barriques de chêne français.
Le vin est mis en bouteille après une filtration légère.

Notes de dégustation
Belle robe avec un rubis intense et profond.
Nez épicé, griottes confites, fruits rouges, mûres, cacao et réglisse.
L'Istoria est un vin fin, puissant et onctueux.

Accords
Accompagnera les belles pièces de bœufs, gibiers et plats mijotés au vin.
Il est conseillé de carafer avant de servir.
Température de service : entre 16°C et 18°C

Concours Interprofessionnel des Grands Vins de Corbières d'Or 2018

Concours Corbières 2018

91+ Robert Parker's Wine Advocate

Wine Advocate 2018

www.chateaulabastide.com
contact@chateaulabastide.com

Lieu dit La Bastide
11200 ESCALES
✆ : 04.68.27.08.47

Château la Bastide, Crus Corbières
Château la Bastide