



CHATEAU LA BASTIDE



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.
Exposition Sud/ Sud-Ouest, protégé des vents dominants par les massifs forestiers.



Cépages

SYRAH : 60%
GRENACHE : 20 %
MOURVEDRE : 20 %
Âge moyen : 30 ans
Rendements moyens : 40 HL / Ha

Vinification

Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, sont égrappés et vinifiés après une phase de macération pré-fermentaire de 10 à 15 jours à 7°.

Ensuite, vers 13°-14°C, la fermentation va se poursuivre 15 à 20 jours pour arriver à une température de 26° - 28°C.

Levures indigènes.

Enfin, il y a une macération courte de 4 à 5 jours et un décuvage selon dégustation. (Les vins de presse sont séparés des vins d'égoutages et ne sont assemblés qu'après dégustation.)

Après 12 à 16 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 trois fois.



Notes de dégustation

Robe rouge soutenue, reflets rubis.
Nez épice, fumé, fruits rouges, griottes confites.
Tanins soyeux et mûrs.
Arômes de cassis, cerises.
Belle longueur.



Accords

Accompagnera les viandes rouges, viandes en sauce et gibiers.



Bettane et Desseauve
Prix Plaisir OR
2021



Concours Interprofessionnel
des Vins de Corbières
2018

85+



Wine Advocate
2016