



CHATEAU LA BASTIDE

# Astrosa

AOP Corbières Rouge



## Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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

## Cépages

SYRAH : 60%

GRENACHE : 40 %

Age moyen : 30 ans

Rendements moyens : 40 Hl / Ha



## Vinification

Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, égrappés et pressurés.

Le jus est vinifié après une phase de débouillage 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 fois avant le printemps.



## Note de dégustation

Robe au couleurs de framboise.

Nez épicé et gourmand.

Tanins soyeux et mûrs.

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

Belle longueur enveloppante.



## Accord

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



Concours  
Général Agricole  
de Paris 2018