



CHATEAU LA BASTIDE

# Eidos

AOP Corbières Blanc



## Terroir

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

## Cépages

ROUSSANNE : 85 %  
BOURBOULENC : 15 %  
Age moyen : 40 ans  
Rendements moyens : 30 Hl / Ha



## Vinification

Les raisins sont cueillis manuellement à l'optimum de l'équilibre maturité/acidité.

Triage sur table de tri. Refroidissement à 8°C et macération pelliculaire pendant 12 heures.

Après le pressurage, les jus sont débourbés une première fois pendant 12 heures puis une deuxième fois pendant 48 heures.

La fermentation se fait à 18° - 20° durant 15 à 20 jours en barriques.

Après la fermentation alcoolique, les barriques sont bâtonnées deux fois par semaine pendant un mois.

Elevé durant 6 mois en barriques neuves, de chêne, d'une capacité de 400 litres.

Après la filtration, le vin est mis en bouteilles en une fois.



## Note de dégustation

Couleur jaune brillante, reflets verts.

Arômes de fleurs blanches, de fruits blancs (pêche, poire évoluant vers l'ananas et la mangue), de tilleul.

Superbe cuvée, franche et nette offrant une expression fruitée à la fois concentrée et de fraîcheur appréciable (citron, pamplemousse).

Minéralité séduisante ponctuée par une finale longue et vanillée.



## Accord

Accompagnera le foie gras en terrine ou poêlé, poisson ou volailles en sauces blanches et les fromages de brebis et/ou tomes de chèvres.

Servir frais.



Concours  
Mondial de  
Bruxelles 2018

92+



Wine Advocate  
2017