



CHATEAU LA BASTIDE

Eidos

AOP Corbières Rouge



Terroir

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

Cépages

SYRAH : 80%

GRENACHE : 20 %

Age moyen : 50 ans

Rendements moyens : 20 Hl / Ha



Vinification

Sélection des raisins provenant des vignes les plus âgées (45-50 ans) avec des rendements de 20 Hl/Ha.

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis manuellement en cagette des 10kg.

Après égrenage, les baies sont triées manuellement sur table de tri et encuvées après foulage. Température de vinification de 25° - 26°C pendant 10 jours.

Esuite, la macération est faite par remontage quotidien à une température de 27° - 28°C pendant 2 à 3 semaines. Puis encoulage en fonction de la dégustation.

Elevé durant 12 mois en barriques bordelaises neuves. Chêne français exclusivement de 400 litres.

Après une filtration légère, le vin est mise en bouteilles en une fois.



Note de dégustation

Robe rouge violacé intense.

Nez épicé, fumé, fruits rouges, mûres, cerises, cassis, cacao, réglisse.

Tanins bien présents mais fins et nobles.

Belle longueur.



Accord

Accompagnera les viandes rouges et gibiers.



Concours Mondial
de Bruxelles
2019



Concours Agricole
de Paris
2018

91+



Wine Advocate
2017