



CHATEAU LA BASTIDE

Exubérance

AOP Corbières Rouge



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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



Cépages

GRENACHE : 50 %

MOUVEDRE : 50 %

Age moyen : 30 ans

Rendements moyens : 40 HL / Ha

Vinification

Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, sont grappés et vinifiés après une phase de macération pré-fermentaire de 5 à 8 jours à 7°.

Ensuite, vers 13° - 14°, le début de la fermentation va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 26° - 28°.

Enfin, la macération courte de 4 à 5 jours et décuvage selon dégustation. (*Les vins de presse sont séparés des vins d'égouttage et ne sont assemblés qu'après dégustation.*)

Après 12 mois d'élevage en cuve, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2µ). Les mises sont faites en une fois.



Note de dégustation

Robe rouge soutenue, reflets rubis.

Nez épicé, fumé, fruits rouges, griottes confites.

Tanins soyeux et mûrs.

Arômes de cassis, cerises.

Belle longueur.



Accord

Accompagnera les viandes rouges, gibiers et viandes en sauces.

87+



Wine Advocate
2017