



CHATEAU LA BASTIDE

# Istoria 1770

AOP Corbières Rouge



## Terroir

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

## Cépages

SYRAH : 70 %  
GRENACHE : 20 %  
MOUVEDRE : 10 %  
Age moyen : 50 ans  
Rendements moyens : 15 Hl / Ha



## Vinification

Après une sélection soignée des parcelles, vient la sélection des rangs de vigne. Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont ramassés et triés grains par grains. Encuvage après foulage. Température de vinification de 23-25° maximum pendant deux à trois semaines. Encoupage en fonction de la dégustation. Elevage durant douze mois en barriques de chêne français. Le vin est mis en bouteille après une filtration légère.



## Note de dégustation

Belle robe rubis intense et profonde.  
Nez épicé, griottes confites, fruits rouges, mûres, cacao et réglisse.  
L'Istoria est un vin fin, puissant et onctueux.



## Accord

Accompagnera les belles pièces de bœufs, gibiers et plats mijotés au vin. Il est conseillé de carafier avant de servir.  
Température de service : entre 16°C – 18°C



Concours  
Corbières 2018



Wine Advocate  
2018