



CHATEAU LA BASTIDE

Viognier

IGP Aude - Hauterive



Terroir

Molasses argilo-calcaires avec fines graves d'origine alluviales.
Exposition Sud/ Sud-Est.

Cépages

Viognier : 100 %
Age moyen : 18 ans
Rendements moyens : 40 Hl / Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre-acidité, les Viogniers, après égrappages sont présurés à une température de 6°C.
Après débourbage de 24 heures et levurage, la fermentation se poursuit pendant 18 à 20 jours à une température de 18°C.
Après 4 mois d'élevage en cuves « Epoxy » et/ou Inox avec batonnage des lies une fois par semaine, les vins sont mis en bouteilles en une seule fois.



Note de dégustation

Robe jaune pâle avec reflets vert.
Nez d'agrumes, citronnelle, fleurs blanches.
En bouche, gras et plein avec une jolie acidité, agrumes, citronné.



Accord

Accompagnera les poissons cuisinés, les volailles avec sauces exotiques.

Servir frais.