



CHATEAU LA BASTIDE

Tradition

AOP Corbières Blanc



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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



Cépages

ROUSSANNE 50 % VERMENTINO 25 % BOURBOULENC 25 %

Âge moyen : 15 ans

Rendements moyens : 50 Hl/Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis aux alentours de 13°/13,5° d'alcool potentiel.

Après égrappage, les raisins sont pressurés et les jus sont mis en débourage pendant 48 heures à 5°.

Température de vinification de 18° à 20° durant 15 à 20 jours.

Élevage sur lies fines pendant six mois avec bâtonnage deux fois par semaine.



Notes de dégustation

Robe jaune pâle, reflets verts.

Nez intense, fleurs blanches, vanillé, citron vert.

Bel équilibre acide, gras et rond, final vanillé, empyreumatique.



Accords

Accompagner les poissons en sauce, volailles et viandes blanches ou fromages.

Se révèle très agréable à l'apéritif.

Servir frais.



Concours Général
Agricole de Paris
2023



Sélection Top 100 UK
2021



2* étoiles Guide Hachette
des Vins 2023