



CHATEAU LA BASTIDE

Astrosa

AOP Corbières Rouge



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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

Cépages

SYRAH : 60%

GRENACHE : 40 %

Age moyen : 30 ans

Rendements moyens : 40 Hl / Ha



Vinification

Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, égrappés et pressurés.

Le jus est vinifié après une phase de débouillage de 3 à 5 jours à 7°. Ensuite, entre 10°-12°, début de fermentation qui va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 16°-18°.

Après 4 mois d'élevage en cuves, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2µ). La mise en bouteille est faite en une fois avant le printemps.



Note de dégustation

Robe au couleurs de framboise.

Nez épicé et gourmand.

Tanins soyeux et mûrs.

Arômes de fruits rouges (framboise, fraise) et bonbon anglais.

Belle longueur enveloppante.



Accord

Servir frais, en apéritif ou pour accompagner les viandes blanches, la grillade ou pour les plats en sauces de saison.



Concours
Général Agricole
de Paris 2018



Concours
Interprofessionnel des Vins
de Corbières 2020