CHATEAU LA BASTIDE

L'Optimée

AOP Corbières Rouge

Terroir

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

Cépages

SYRAH : 80 %
GRENACHE : 20 %
Age moyen : 50 ans
Rendements moyens : 35 Hl / Ha

Vinification

Sélection des raisins provenant des vignes les plus âgées (45-50 ans) avec des rendements de 35 Hl/Ha.
Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont ceuillis aux alentours de 13°-13,5° d'alcool potenciel.
Après egrappage et foulage, les raisins sont vinifiés avec la méthode traditionnelle.
Température de vinification de 28°C-30°C durant 15 à 18 jours.
Ensuite, macération avec remontage quotidien, écoulage selon dégustation.
Son élevage se fait en barique bordelaise durant 12 mois. Chêne français exclusivement.
Après filtration légère, le vin est mis en bouteille en une fois.

Note de dégustation

Robe rouge foncé intense.
Nez épicé, fumé, fruits rouges, mûres, cerise cassis.
Tanins ronds et enrobés.
Belle longueur.

Accord

Accompagnera les viandes rouges et gibiers.

89+

Robert Parker's Wine Advocate

Wine Advocate 2018

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE — MÉDAILLE D'OR — PARIS 2020 — MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Concours Agricole Paris 2020

www.chateaulabastide.com
contact@chateaulabastide.com

Lieu dit La Bastide
11200 ESCALES
✆ : 04.68.27.08.47

Château la Bastide, Crus Corbières
Château la Bastide