



Château la Bastide, Crus Corbières



Château la Bastide



Château la Bastide



Lieu-dit la Bastide
11 200 Escales Aude



+33 4 68 27 08 47



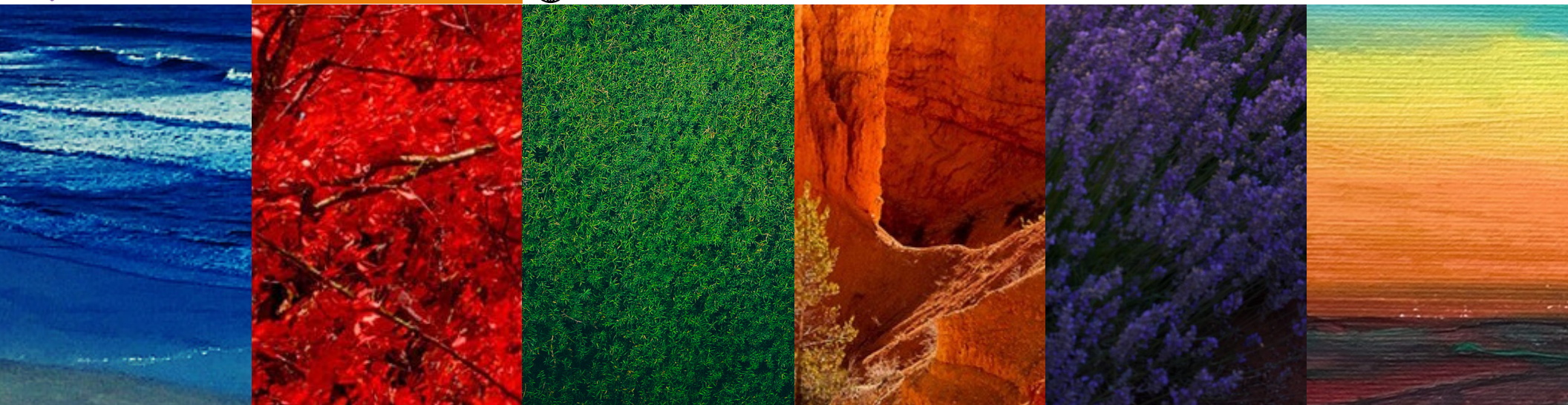
contact@chateaulabastide.com

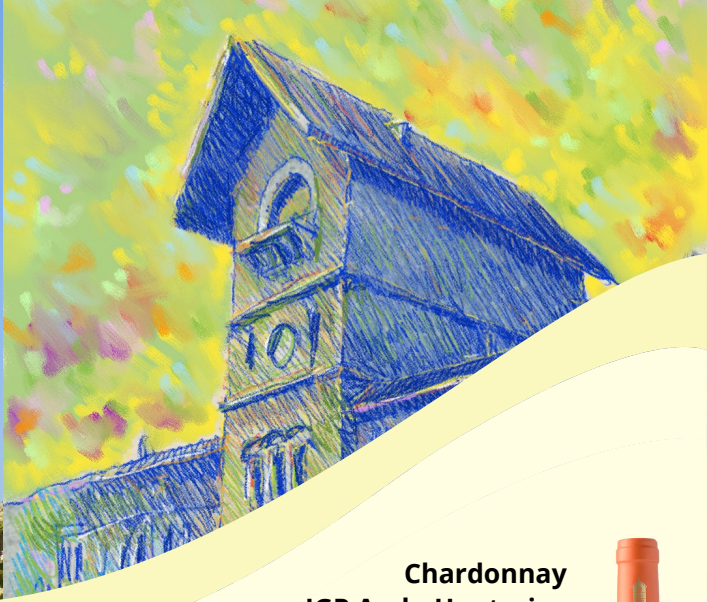


www.chateaulabastide.com



DEPUIS 1770





Grenache

Sans sulfites ajoutés IGP Aude-Hauterive

Cépage d'origine espagnole (Aragon)



Robe brillante et soutenue.
Nez aux notes épicées avec des fruits rouges et noirs (framboise, mûre, griotte et pruneau)
Fraîs en bouche, gourmand, équilibré, basculant sur une sensation minérale.
Les tanins sont souples, mûrs avec une belle longueur.
Idéal pour un apéritif dînatoire, tapas, légumes ou viande grillée.
Un vin à partager entre amis.

Merlot

IGP Aude-Hauterive

Cépage d'origine française (Gironde)



Robe rouge intense, reflets violets.
Nez fumé, fruits rouges confits.
Tanins mûrs et ronds.
Belle complexité aux notes de poivre et de tapenade.
Idéal avec du poulet, des travers de porc grillées, un plat de bœuf accompagné de légumes sautés ou des darnes de saumon.
Un merlot regorgé de soleil.

Chardonnay IGP Aude-Hauterive

Cépage d'origine française (Bourgogne)



Belle robe brillante, avec une teinte dorée aux reflets verts.
Mélange délicat d'arômes de fruits blancs et exotiques.
Subtiles notes citronnées et florales.
Son côté minéral et frais offre une bouche gourmande avec une belle acidité.
Idéal pour les apéritifs, les fruits de mer ou pour accompagner les poissons frais.
Parfait pour charmer votre palais.

Syrah Vieilles Vignes IGP Aude-Hauterive

Cépage d'origine française (Rhône)



Robe rouge très soutenue, reflets violets.
Nez fumé avec d'intenses parfums de fruits rouges et d'épices.
Tanins souples, très mûrs.
Belle longueur et soyeux en bouche.
Parfait avec une viande rouge grillée, une bavette à l'échalote, une côtelette de porc ou de la dinde farcie.
Pour les amateurs d'une belle Syrah.

Pinot Noir IGP Pays d'Oc

Cépage d'origine française (Bourgogne)



Belle robe rouge.
Nez fumé aux notes de groseilles et de framboises.
Tanins mûrs et ronds.
Belle complexité et longueur.
Parfait pour les apéritifs, les viandes rouges, le bœuf bourguignon, une entrecôte grillée, des tapas ou encore des barbecues en été.
Ça pinote, et ça pinote !

Viognier IGP Aude-Hauterive

Cépage d'origine française/italienne (Savoie/Piémont)



Robe jaune pâle avec reflets verts.
Nez expressif d'agrumes, de citronnelle et de fleurs blanches.
Bouche élégante, équilibrée avec une belle fraîcheur.
Accompagnera les poissons cuisinés et les volailles avec des sauces exotiques.
Laissez vous surprendre par ce voyage inattendu !