



CHATEAU LA BASTIDE

Eidos

AOP

Corbières

Blanc



Terroir

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

Cépages

ROUSSANNE : 80 %
BOURBOLENC : 20 %
Âge moyen : 40 ans
Rendements moyens : 30 Hl / Ha



Vinification

Les raisins sont cueillis manuellement à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité.

Triage sur table de tri. Refroidissement à 8°C et macération pelliculaire pendant 12 heures.

Après le pressurage, les jus sont débourbés une première fois pendant 12 heures puis une deuxième fois pendant 48 heures.

La fermentation se fait à 18° - 20° durant 15 à 20 jours en barriques.

Après la fermentation alcoolique, les barriques sont bâtonnées deux fois par semaine pendant un mois.

Elevé durant 6 mois en barriques neuves de chêne, d'une capacité de 400 litres.

Après la filtration, le vin est mis en bouteilles en une seule fois.



Notes de dégustation

Couleur jaune brillant, reflets verts.

Arômes de fleurs blanches, de fruits blancs (pêche, poire évoluant vers l'ananas et la mangue), de tilleul.

Superbe cuvée, franche et nette offrant une expression fruitée à la fois concentrée et de fraîcheur appréciable (citron, pamplemousse).

Minéralité séduisante ponctuée par un final long et vanillé.



Accords

Parfait pour accompagner le foie gras en terrine ou poêlé, le poisson ou la volaille en sauce blanche et les fromages de brebis et/ou tomes de chèvres.

Servir frais.



Concours
Mondial de
Bruxelles 2018

92+



Wine Advocate
2017