



CHATEAU LA BASTIDE

# Exubérance

AOP

Corbières

Rouge



## Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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

## Cépages

GRENACHE : 50 %

MOURVEDRE : 50 %

Âge moyen : 30 ans

Rendements moyens : 40 Hl / Ha



## Vinification

Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, sont grappés et vinifiés après une phase de macération pré-fermentaire de 5 à 8 jours à 7°.

Ensuite, vers 13° - 14°, le début de la fermentation va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 26° - 28°.

Enfin, il y a une macération courte de 4 à 5 jours et un décuage selon dégustation. (Les vins de presse sont séparés des vins d'égouttage et ne sont assemblés qu'après dégustation.)

Après 12 mois d'élevage en cuve, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2µ). Les mises en bouteilles sont faites en une fois.



## Notes de dégustation

Robe rouge soutenue, reflets rubis.

Nez épicé, fumé, fruits rouges, griottes confites.

Tanins soyeux et mûrs.

Arômes de cassis et de cerises.

Belle longueur.



## Accords

Accompagnera les viandes rouges, gibiers et viandes en sauces.



Argent  
Concours International de  
Lyon 2021

87+



Wine Advocate  
2017