



Château La Bastide

AOP Corbières Blanc

Cuvée "Eidos" 2014



Son Terroir

Terrasses argilo-calcaires du quaternaire avec gros galets roulés.

Exposition Sud/ Sud-Est.

Composition de cépages

ROUSSANNE : 85 % BOURBOULENC : 15 %

Age moyen 40 ans

Rendements moyens 30 Hl / Ha

Sa vinification

- ❖ Les raisins sont cueillis manuellement à l'optimum de l'équilibre maturité / acidité.
- ❖ Triage sur table de tri. Refroidissement à 8°C et macération pelliculaire pendant 12 heures.
- ❖ Après pressurage, les jus sont débourbés une première fois pendant 12 heures puis une deuxième fois pendant 48 heures.
- ❖ Fermentation à 18°- 20 ° C durant 15 à 20 jours en barriques
- ❖ Après fermentation alcoolique, les barriques sont bâtonnées deux fois par semaine pendant un mois.

Son élevage

- ❖ Durant 6 mois en barriques neuves de chêne d'une capacité de 400 litres.
- ❖ Après filtration, le vin est mis en bouteilles en une fois.

Que révèle sa dégustation

Couleur jaune brillante, 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 une finale longue et vanillée.

Notre suggestion

Foie gras en terrine ou poêlé. Poissons ou volailles en sauce blanche.

Fromages de brebis, tomes de chèvres.