



Château La Bastide

AOP Corbières Rosé

Cuvée "Astrosa" 2016



Son Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.

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

Composition de cépages

SYRAH : 60 % GRENACHE : 40 %

Age moyen 30 ans

Rendements moyens 40 Hl / Ha

Degré d'alcool 13 %

Sa vinification

- ❖ Les raisins cueillis à l'optimum de maturité, sont égrappés et pressurés. Le jus est vinifié après une phase de débouillage de 3 à 5 jours à 7°.
- ❖ Ensuite, entre 10°-12°, début de fermentation qui va se poursuivre 12 à 15 jours pour arriver à une température de 16°-18°.

Son élevage

- ❖ Après 4 mois d'élevage en cuves, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de 1,5 à 2 µ). La mise en bouteille est faite en une fois avant le printemps.

Que révèle sa dégustation

Robe pâle aux reflets dorés,

Nez fruité, gourmand.

Tanins soyeux et mûrs

Arômes de fruits rouges et bonbon anglais.

Belle longueur enveloppante.

Notre suggestion

Servir frais. En apéritif ou pour accompagner les viandes blanches, la grillade pour des plats en sauce de saison.